MADAME SEIGNOBOS

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE 2me PARTIE

LES VOLAILLES, LE GIBIER SALAISONS DE PORC, LES SAUCES ET LES JUS

HACHETTE ET Cie

No 8007.87
Pt. 2.

1914
MAY -1 C
JAN 6

MADAME SEIGNOBOS

COMMENT on FORME une CUISINIÈRE

2ème PARTIE VOLAILLES GIBIERS, SAUCES

HACHETTE ET Cie

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

DEUXIÈME PARTIE

LES VOLAILLES, LE GIBIER

SALAISONS DE PORC

LES SAUCES ET LES JUS

MEMENTO DE LA CUISINIÈRE

L'ART DE CHOISIR ET DE CUIRE LE GIBIER

Sanglier

CHOIX : Chair rouge et grasse (*à mariner*).

Rôti (carré) 1 h. 1/2 au four. Hure désossée, 3 h., étuvée.	*Cuissot braisé* 1 h. p. le 1er k., 1/4 d'h. p. ch. livre en plus.	*Côtelettes* 5 min. de chaque côté, grillées ou sautées.

Lièvre

CHOIX : Pelage gris-rouge, oreilles courtes, yeux clairs, blessure rouge, museau saignant.

Rôti à la broche 1 heure. *Au four* 3/4 d'heures.	*Civet mariné à l'huile* 2 h. petit feu.	*Terrine Mariner au vin blanc.* 2 ou 3 heures au four.

Faisan, Coq de Bruyère

CHOIX : Lourd, plumes brillantes-gras sur le dos légèrement faisandé.

Rôti à la broche Jeune, 3/4 d'heure ; Truffé, 1 heure.	Vieux, braisé 1 heure en daubière.

Perdrix rouge

CHOIX : Très fraîche, lourde, pattes fines sans ergots.

Jeune : *Rôtie à la broche,* 35 minutes.	Vieille : *Braisée,* 1 heure et demie.

Perdrix grise

CHOIX : Lourde, légèrement faisandée.

A la broche, 35 minutes.	*Braisée,* 1 heure.

Caille

CHOIX : *Très fraîches,* grasse, lourde.

Rôtie à la broche, 25 minutes.	*Sautée à la casserole,* 3/4 d'heure.

Le *faisan*, la *perdrix*, la *caille* doivent être vidés.

Chevreuil, Chamois

CHOIX : Chair rouge et grasse, poil fin.

Gigot mariné de 4 à 8 jours. *Cuire à la broche* 3/4 d'heure le 1er kil. 1/4 d'h. par liv. en plus.	*Civet marné,* 3 ou 4 jours. *Cuisson,* 1 heure et demie ou 2 heures.	*Côtelettes marinées à l'huile,* 4 minutes de chaque côté. *Sautées, Braisées,* 5 min.

Lapin

CHOIX : Poids : de 2 livres, gras, dents courtes, yeux clairs, blessure fraîche, très frais.

Rôti à la broche, 3/4 d'heure. *Au four,* 35 min.	*Civet mariné au vin blanc,* 1 h. 1/4.	*Gibelotte-frais. Sauter au beurre,* 20 minutes. *Avec la sauce* 20 minutes.

Bécasses, Bécassines (1)

CHOIX : Lourdes et grasses; faisandage de 8 à 15 jours

Bécasse rôtie à la broche, 1/2 h. Servir sur rôties de pain grillé.	*Bécassine rôtie,* 20 minutes.	*Salmis de bécasses et bécassine.* Cuire 20 min. En sauce, mijoter. Ser. av. croûtons

Grives

CHOIX : Plumage gris moucheté; dessous des ailes blanc ou orange, à demi faisandées, grasses.

Rôtie à la broche 25 ou 30 min. Servir sur rôtie de pain grillé.	*Salmis* Comme les bécassines.	*Sur le gril.* Couper en deux aplatis, cuire 15 minutes du gros côté, 10, de l'autre.

Ortolans, Bec-figues, Alouettes

CHOIX : Gras, à demi-faisandés.

Rôtis à la broche, 20 min. Servir sur rôties.	*Salmis,* comme les grives

(1) Les *Bécasses, Bécassines,* ne doivent pas être vidées, les *Grives, Ortolans,* etc., non vidées. Enlever la boule amère, après la cuisson, avant de servir.

Outarde, Canard sauvage

CHOIX : Gras, à demi faisandés.

A la broche (jeune), 1 heure. *Rôti à la broche,* 3/4 d'heure. *Braisée* (vieille), 1 h. et demie. *Braisé,* 1 heure.

Pluviers Sarcelles Vanneaux

CHOIX : A demi faisandés.

Rôtis à la broche, 1/2 heure. *En Salmis,* cuire 20 minutes. Mijoter en sauce, 15 minutes.

Ptarmigan (*Poule de neige*).

Comme le Canard sauvage.

Outarde, Canard sauvage, Sarcelle, Pluvier, Vanneau, Ptarmigan, doivent être vidés.

MADAME SEIGNOBOS

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

PETIT GUIDE DE LA MAITRESSE DE MAISON

DEUXIÈME PARTIE

LES VOLAILLES, LE GIBIER

SALAISONS DE PORC

LES SAUCES ET LES JUS

Volailles. — POULET. — RESTES DE VOLAILLE CUITE, — PRÉPARATION FROIDE DES RESTES. — DINDE. — RESTES DE DINDES. — APPRÊTS CHAUDS. APPRÊTS FROIDS. — OIE. — CANARD. — PIGEONS. — PIGEON RAMIER. — PAONS ET PANNEAUX. — PINTADES. — **Gibier à plumes.** — FAISANS REMARQUES. PRÉPARATIONS FROIDES. — COQ DE BRUYÈRE. — PERDRIX. — CAILLE. — **Gibier à Bec fin.** — ÉCHASSIERS. — RALE VERT. — VANNEAU. — GIBIER D'EAU. **Gibier à Poil.** — MARINADE. — SANGLIER. — CHEVREUIL. — LIÈVRE. LAPIN. — **Salaison de Porc.** — BOUDIN. — JAMBON. — JAMBONNEAU. SAUCISSONS. — SAUCISSES. — PETITES SAUCISSES. — SAUCISSONS CRUS. ANDOUILLES. — FONTE DE SAINDOUX. — CAILLETTES. — **Les Sauces.** — **Les Jus.** — SAUCES COMPOSÉES. — SAUCES DÉRIVANT DU VELOUTÉ. — SAUCES A BASE DE BÉCHAMEL. — SAUCES ÉTRANGÈRES. — SAUCES AUX JAUNES D'ŒUFS. MARINADES. — COURT-BOUILLON. — FARCES. — QUENELLES. — PANADE.

PARIS

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

Droits de traduction et de reproduction réservés.

A NOS LECTRICES

De tout temps il a été malaisé de trouver une cuisinière habile, sachant son métier, honnête, laborieuse et propre.

Comme ces qualités-là ne s'acquièrent plus à l'âge où il est encore temps d'apprendre à faire la cuisine, il faut les rechercher avant toute autre. Une jeune bonne intelligente, bien portante, active, deviendra certainement une Cuisinière entendue, sagement économe, attachée à ses maîtres et à son métier pourvu qu'on sache la former.

Mais voilà précisément la difficulté. Il n'existe pas de cours d'école où l'on puisse apprendre à faire la Cuisine d'une façon pratique, complète. C'est à la maîtresse de maison qu'appartient le soin d'indiquer dans tous leurs détails les moyens d'exécuter au mieux les ordres qu'elles donnent. Malheureusement bien peu de jeunes femmes, même les plus exigeantes, seraient capables de « faire aux autres la Cuisine qu'elles voudraient qu'on leur fit ».

Pour répondre à leur embarras, renseigner leur ignorance, la Mode Pratique *a commencé la publication de ces causeries si goûtées, si assidûment suivies : COMMENT ON FORME UNE CUISINIERE.*

Habituées à recourir constamment à cet enseignement clair, complet et précis, les lectrices de la Mode Pratique *ont désiré l'avoir toujours sous la main en un petit volume facile à consulter. La première partie de ce cours de cuisine forme déjà une brochure parue sous le titre* Les Viandes de Boucherie ; *le petit livre que voici contient toutes les indications relatives au* Gibier, a la Volaille, aux Sauces, Farces, Salaisons, etc.

Deux autres volumes viendront successivement achever d'enseigner avec méthode aux jeunes maîtresses de maison comment on forme une Cuisinière.

L'un sera consacré aux Pâtes, Fruits, Conserves, Pâtisserie, Dessert, Confitures, Boissons.

L'autre à la Cuisine pour les Vieillards, *les* Solitaires, *les* Petits Enfants, *les* Convalescents, *les* Malades.

Du même auteur, en vente :

Première Partie : Les Viandes de Boucherie, 1 vol. in-16 illustré. Prix broché, 1 fr. Cartonné toile forte, 1 fr. 50.

En préparation :

Troisième Partie : Les Potages. — Les Légumes. — Les Œufs. — Les Conserves, etc.

LES VOLAILLES

Le Poulet.

Pour instruire et dresser convenablement une cuisinière en dehors de la routine habituelle, il faut lui enseigner non seulement des recettes, mais aussi la connaissance parfaite de tout ce qui entre dans la composition des repas : viande, volaille, gibier, poisson, légumes, fruits ; sans oublier ce que j'appellerai les *matières premières*, c'est-à-dire les *condiments gras* et autres, les *grains*, les *farines*, les *pâtes*, etc.

Nous avons déjà étudié très en détail le chapitre des viandes de boucherie. Une cuisinière qui voudra suivre les nombreuses recettes se rapportant à ce vaste sujet (recettes que j'ai détaillées aussi clairement que possible) en saura suffisamment sur cette matière.

Suivant l'ordre que j'ai adopté au début de ces entretiens, j'arrive à la *volaille* et au *gibier* qui, dans la classification naturelle des viandes, viennent après les animaux de boucherie.

Le mot de *volaille* comprend les *poulets*, *dindons*, *pintades*, *pigeons*, *oies*, *canards* qui tous sont des volatiles dits de *basse-cour*.

Si notre enseignement s'adressait uniquement aux cuisinières des grandes villes, je me bornerais à prendre chaque espèce de volaille à l'*arrivée du marché*, c'est-à-dire tuée, plumée et vidée.

Mais il ne faut pas oublier que dans les petites villes et à la campagne, on achète généralement les *poules*, *poulets*, etc., tout vivants et que la cuisinière est chargée de les tuer.

Je dois donc donner quelques indications à ce sujet, indications pouvant s'appliquer à toutes les espèces de volailles.

Je prendrai pour type le poulet, parce que c'est l'espèce la plus employée, et je n'aurai ensuite qu'à indiquer les petites différences de procédés, nécessitées par la différence des individus.

Après l'examen de ce travail de préparation préliminaire, si je puis dire ainsi, je reviendrai aux différentes façons de faire cuire les volailles.

Il faut d'abord savoir distinguer les meilleures espèces, et savoir à quels signes on les reconnaît.

Suivant les régions, il faut mettre en première ligne les volailles du *Mans*, de *Houdan*, de *Crèvecœur* et de la *Bresse*. Cette dernière espèce, dont l'excellence est reconnue depuis longtemps, ne se trouve en abondance que dans le pays d'origine, ou aux environs de Lyon, tandis que le poulet de *Crèvecœur* (originaire de Normandie) est maintenant acclimaté dans presque toute la France ; sinon à l'état de race pure, du moins à l'état de métis, croisé avec les poulets communs. Ces métis sont presque aussi bons à manger que l'espèce primitive.

CRÈVECŒUR

Le *Crèvecœur* a le plumage noir, les pattes luisantes et noires, la tête coiffée d'un chapeau de plumes noires avec la crête divisée en forme de cornes. Sa chair est blanche, fine, et très supérieure à la chair grossière des grosses espèces.

Les poulets vivants doivent être soupesés par les pattes en maintenant la tête en bas, et il faut les sentir lourds à la main ; pour s'assurer qu'ils sont gras, on souffle entre les plumes du ventre et du dos ; et, sur la partie mise à nu par le souffle, la peau doit être blanche et fine. Les pattes grosses et brillantes indiquent la jeunesse de la

bête. Il faut s'assurer que le *jabot* (sorte de poche placée sous le cou) est vide, car s'il est plein de grains, on a plus de peine à le vider ; et les campagnards, pour donner plus de poids à leurs volailles, ont souvent la précaution de les gaver avant de les porter au marché.

Le poulet, acheté vivant, peut être gardé quelques heures, sans manger; et en tout cas, il ne faut jamais le tuer sans l'avoir fait *reposer*, afin que la chair soit plus blanche.

Il y a deux manières de saigner les volailles : 1° enfoncer un couteau très affilé derrière l'oreille ; 2° ouvrir le bec, le maintenir ouvert avec les doigts de la main gauche, en immobilisant la bête sous le bras gauche, ensuite trancher le dessous de la langue avec des ciseaux très coupants. De quelque façon qu'on procède, il faut soutenir la tête en l'air jusqu'à ce que le sang ait fini de couler.

Lorsque la bête est morte, il faut la plumer (1) *encore chaude*, et si on désire la conserver deux ou trois jours, il faut, *sans l'ouvrir*, en retirer les intestins. Voici comment on fait cette opération. Il faut d'abord, ainsi que je l'ai dit plus haut, que la bête soit encore chaude. Avec des ciseaux fins on détache l'extrémité de l'intestin, qui tient à l'orifice naturel de la bête, ensuite on prend entre le pouce et l'index de la main droite ce bout d'intestin, et on le retire doucement de l'intérieur comme on déviderait une petite pelote de coton ; cette peau, qui est très fine, glisserait entre les doigts si on n'avait pas la précaution de la tenir avec un linge sec. Lorsque arrive l'autre bout de l'intestin, pour éviter qu'il ne crève à l'intérieur, on ralentit le *dévidage* et on arrache le dernier morceau ; après quoi, on essuie l'intérieur immédiat de la volaille et on y introduit quelques chiffons de papier blanc froissé, afin de boucher l'entrée à l'air. On fend ensuite la peau du cou par derrière pour enlever le *jabot*, et la bête ainsi préparée peut, suivant la saison, attendre de deux à huit jours, pendue dans un bon garde-manger; il ne faut jamais l'oublier sur une assiette, ni sur une tablette quelconque ; on l'enveloppe de papier blanc, pour éviter la poussière qui pénètre dans les meilleurs garde-manger.

Le jour où l'on veut la faire cuire, on commence par la *flamber* : il suffit pour cela de verser une cuillerée d'alcool au fond d'une mauvaise assiette, d'y mettre le feu et de présenter à cette flamme tous les côtés de la volaille, de façon à ce qu'il ne reste sur la peau aucune bribe de plume ou de poil.

Il faut éviter de flamber à la flamme du gaz, à cause de l'odeur qui se communique à l'objet flambé.

La volaille étant flambée, on l'essuie avec un linge fin et on achève de la vider ainsi qu'il suit :

Faire une incision entre la cuisse gauche et le ventre, introduire le pouce et l'index de la main droite dans l'intérieur de la volaille, avec ces deux doigts, détacher le foie, le cœur et le gésier, qui sont légèrement adhérents aux os du dos, amener ces organes vers l'ouverture et les retirer avec précaution, afin que la vésicule du fiel ne soit pas ouverte.

Cette petite vésicule *verte* est attachée au foie; il faut, pour l'enlever, couper la partie du foie qui l'entoure immédiatement (1).

Après avoir essuyé l'intérieur de la volaille, on y sème un peu de sel fin, on y replace le foie, le gésier et le cœur, ou une farce, ou des truffes, et on ferme l'ouverture par quelques points.

Si la bête est farcie, on hache le foie avec la farce et on supprime le cœur et le gésier.

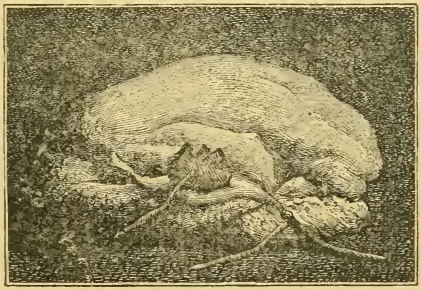
(1) Lorsqu'on est très pressé, on peut plonger la volaille à l'eau bouillante, et alors les plumes s'enlèvent très rapidement, mais ce système a l'inconvénient de déchirer l'épiderme et d'amollir la chair.

(1) La moindre parcelle de fiel oubliée à l'intérieur d'une volaille lui communique une amertume absolument nauséabonde ; aussi lorsque par malheur cet accident arrive, il faut laver l'intérieur d'abord avec de l'eau salée, ensuite avec du cognac, et essuyer parfaitement avec un linge.

Reste à retirer le tube annelé qui va du bec à l'estomac, et qui déjà a été détaché du gésier. On l'enlève facilement par la fente qui a été faite derrière le cou, après quoi on recoud cette fente, ou bien, si on veut servir la volaille sans la tête, on coupe le cou à la hauteur des épaules, et on renverse sur le dos un morceau de peau destiné à fermer l'ouverture; cette peau est cousue par deux points, faisant partie de la dernière opération qui consiste à *brider* et *trousser* la volaille, et dont voici le détail.

AIGUILLES A BRIDER

Étendre un linge blanc sur la table, et déposer la bête sur le dos, la tête à gauche, les pattes à droite de la personne qui opère. Avec la main gauche soulever et renverser sur le pouce les deux pattes, pendant que de la main droite on introduit dans la jointure des cuisses une longue aiguille enfilée de fil d'office.



POULET BRIDÉ

Cette aiguille, entrée par la cuisse droite, ressort par la cuisse gauche. Retourner la volaille sur le ventre, et attacher les deux bouts de la ficelle, sur le dos, par un nœud solide. Retourner les ailes dont on a enlevé les *ailerons*, ou première jointure, les assujettir sur le dos en enfonçant l'aiguille de l'une à l'autre et attacher de nouveau la ficelle. Ce dernier point doit assujettir, en passant, la peau du cou, dont j'ai parlé plus haut.

Remettre de nouveau la bête sur le dos, faire saillir l'estomac en repoussant les cuisses en arrière, et attacher les pattes avec le croupion par une nouvelle ficelle. Les pattes doivent être coupées à 3 ou 4 centimètres des jointures; sur ces jointures on donne un léger coup de couteau, afin de couper le nerf ou tendon, qui sans cela se retirerait à la cuisson.

Cette façon de brider avec les pattes longues est spéciale aux rôtis ; pour la volaille bouillie ou braisée, on coupe les pattes à la jointure et on en fait entrer l'extrémité à l'intérieur de la bête.

Une volaille bien bridée et bien troussée doit être ronde et présenter un estomac rebondi avec les membres rapprochés du corps.

Les explications précédentes s'appliquent au *dindon*, à l'*oie*, à la *pintade*, au *pigeon* (1), aussi bien qu'au *poulet*; le *canard* est tué par un coup de hachoir qui lui tranche la tête, aussi haut que possible. Toutefois il y a une exception pour le *canard rouennais* qui est étouffé et dont le sang reste à l'intérieur.

A Paris, la cuisinière n'a presque jamais l'embarras de tuer et plumer les volailles, ni même de les vider, les marchands les livrant prêtes à être embrochées. Mais elle ne doit jamais accepter une bête préparée à l'avance, et dont la tête a été enlevée, parce que les marchands ne se décident à brider et trousser à l'avance que les volailles déjà avancées, et auxquelles, par quel-

(1) Dans certains pays, au lieu de saigner le pigeon on l'étouffe de façon à ce que le sang reste à l'intérieur. La chair devient alors presque noire, et acquiert (disent les partisans de ce système) un goût de gibier.

ques petits artifices de métier, ils rendent une fraîcheur factice, comptant pour les en débarrasser sur les cuisinières novices qui se laissent tenter par un prix inférieur.

La fraîcheur de la volaille se reconnaît à la clarté des yeux et à l'aspect rouge de la saignée : si donc la tête a été enlevée, ces deux signes principaux font défaut.

La peau *grenue*, les pattes sèches indiquent dans toutes les espèces un âge déjà avancé ; en outre, le poulet qui a passé un an prend aux pattes des ergots de 1 centimètre de long, mais cette remarque n'existe pas chez les poules.

Je répète les signes auxquels on reconnaît une bonne volaille tuée : *peau fine*, sous cette peau une *légère couche de graisse très blanche, pattes luisantes, genoux forts, yeux clairs, saignée fraîche.*

Les variétés à pattes jaunes sont inférieures comme qualité aux pattes noires et blanches.

Après les explications détaillées que je viens de donner pour distinguer une bonne volaille d'avec une mauvaise, je vais énumérer les principales recettes d'après lesquelles on peut varier, dans les menus, l'emploi de toutes les espèces qui se trouvent sur les marchés. Nous verrons successivement les quatre modes différents de cuisson : 1° *le bouilli*; 2° *le braisé*; 3° *le rôti*; 4° *le sauté*, ainsi que les préparations qui dérivent de chacun.

Poule. — Poularde.

Pour la clarté de notre enseignement, il ne suffit pas de faire ici une longue énumération de recettes sans ordre de procédés et sans classification d'espèces ; — il est nécessaire de suivre les unes après es autres les différentes variétés de volaille, avec les préparations culinaires se rapportant à chacune d'elles; c'est l'ordre que nous avons déja suivi pour les *viandes de boucherie*; avec ce système, il y a certainement des *redites*, mais du moins on évite la confusion qui ne peut manquer de se produire lorsque, pêle-mêle, on donne des recettes concernant le poulet, la dinde, le perdreau, etc. La classification par ordre de mets : *entrées*, *relevés*, *rôtis*, etc., excellente pour un *recueil de recettes* proprement dit, s'adressant à des personnes qui connaissent déjà la cuisine, serait tout à fait insuffisante pour le but que nous nous proposons : former une cuisinière. — Cette cuisinière vient de voir comment elle doit choisir, trousser, brider une volaille, il faut maintenant lui indiquer comment elle peut varier les apprêts de chaque espèce. Je commence par le *poulet* qui est pour ainsi dire la *volaille type*, la plus employée dans la cuisine journalière, et dans le poulet je prends la *poule* qui peut être préparée de la manière la plus élémentaire, c'est-à-dire bouillie.

La *poule* ne diffère du *poulet* qu'après qu'elle a pondu, c'est-à-dire à 8 ou 10 mois au moins; tant qu'elle est *poulette*, on l'emploie indifféremment pour les mêmes apprêts que le poulet; mais lorsqu'elle est arrivée à sa croissance complète, elle n'est plus bonne à rôtir, et il faut l'accommoder soit bouillie, soit braisée, soit en sauce, afin que le liquide (bouillon ou jus) qui dans ces préparations baigne la viande, rende à la chair un peu sèche de la poule une contexture plus onctueuse.

Une poule est bonne jusqu'à deux ans, pas au delà; j'ai indiqué plus haut à quels signes on reconnaît les vieilles volailles : pattes sèches, peau rugueuse, tête sèche et plissée. C'est une erreur de vieille routine, que d'acheter une vieille poule *pour faire du bouillon*. Le bouillon n'est pas bon et la chair de la bête est détestable.

Poule au Pot. — C'est ici une préparation traditionnelle, en usage dans tous les pays, et qui ne demande que des soins. Afin de *corser* un peu le bouillon de la *poule au pot*, j'y fais joindre un morceau de bœuf de

500 grammes et 500 grammes d'os de bœuf. Il suffit de prendre un morceau de catégorie inférieure, *plates-côtes*, *paleron*, *poitrine*.

Donc, choisir une jolie poule, *ronde* et grasse, enlever le cœur, le foie, le gésier, qui ne servent qu'à troubler le bouillon, brider la bête avec les pattes rentrées en dedans et l'envelopper d'une mousseline claire. Mettre dans une marmite *émaillée* le morceau de bœuf et les os, bien lavés.

MARMITE A POT-AU-FEU

Verser dessus quatre litres d'eau froide et faire bouillir sur un feu vif. Lorsque l'ébullition a fait monter l'écume, enlever cette écume avec soin, et ensuite ralentir le feu, comme pour un pot-au-feu ordinaire. Laisser bouillir deux heures et mettre la poule dans ce bouillon déja à demi fait : l'ébullition, arrêtée un instant par l'entrée de la volaille, doit recommencer, jusqu'à un nouvel écumage; après quoi, il faut diminuer le feu, et ramener l'ébullition au simple *frémissement*.

Ajouter quelques légumes (navets, carottes, poireaux, etc.), saler, et laisser cuire environ deux heures à tout petit feu. — Piquer de temps en temps la poule avec une aiguille à brider, pour s'assurer du degré de cuisson. Enlever la poule de la marmite, crever la peau du bas pour faire égoutter le bouillon qui s'est amassé en dedans et la servir sur une serviette pliée afin que l'humidité soit absorbée. Les légumes doivent être servis très chauds dans un *bateau à hors-d'œuvre* et circuler en même temps que les *cornichons*, ou *pickles*, et la moutarde.

Le bœuf cuit avec la poule est utilisé en hachis.

Le bouillon, passé au travers d'une mousseline, est servi en potage, soit seul, sur des croûtons, soit avec du tapioca ou des pâtes d'Italie.

Poule au gros sel. — Cette préparation ne diffère de la précédente que par la quantité de liquide qui entoure la volaille.

Il est inutile ici d'ajouter du bœuf, attendu que le bouillon ne doit pas être employé pour la soupe.

Choisir une poule, comme pour la précédente recette, la mettre *habillée* dans une *daubière* (et non pas une marmite) avec deux litres et demi de bouillon sans couleur (bouillon de bœuf ou de veau, jamais de mouton), faire écumer, ajouter l'assaisonnement nécessaire, fermer la marmite hermétiquement, retourner deux ou trois fois la poule dans son bouillon, faire cuire pendant une heure et demie ou deux heures, suivant la grosseur de la bête, et servir avec quatre ou cinq morceaux de gros sel placés sur l'estomac de la volaille.

Pour qu'elle reste blanche, il faut d'abord la frotter avec du citron, ensuite l'envelopper de mousseline, afin qu'il n'y reste aucune parcelle d'écume.

Poule au Riz. — Procéder comme pour la poule au pot et la servir sur une litière de riz, cuit de l'une ou l'autre façon, que voici :

1° *Riz gonflé à l'eau.* — Peser environ 300 grammes de riz de *Patna* (riz indien au grain très allongé), le laver et le mettre dans une haute casserole émaillée avec un litre d'eau salée; placer cette casserole recouverte dans un four assez chaud, le riz absorbe peu à peu toute l'eau, et les grains se gonflent sans s'écraser. Vers la fin de la cuisson, ajouter *à volonté* le bouillon de la poule ; mais il faut l'ajouter cuillerée par cuillerée et bouillant. On peut également servir le riz simplement gonflé dans l'eau salée ; dans ce cas, on fait passer un choix de sauces *anglaises* (au kari, à la tomate, etc.),

pour relever la fadeur du riz au naturel.

2° *Riz au jus.* — Mettre sur le feu un grand verre de bouillon, dans une casserole émaillée; lorsque l'ébullition arrive, jeter dans ce bouillon les 300 grammes de riz et maintenir un feu très doux, de façon à ce que la casserole ne risque pas de s'attacher à son contenu. Ajouter du bouillon chaud à proportion que le riz en absorbe (il faut un bon litre de bouillon pour 300 grammes de riz). Lorsque la cuisson est presque achevée, ajouter quelques cuillerées de jus de veau ou de bœuf de jolie couleur.

Dans quelques maisons, pour simplifier le travail, on enferme le riz dans une boule de fil métallique, qu'on place à côté de la volaille, dans le bouillon même.

Ce procédé a l'inconvénient de troubler le bouillon et de laisser sur la volaille une sorte d'écume farineuse.

Poule à la sauce Tomate. — Faire bouillir et cuire la poule, comme pour les deux recettes ci-dessus, ensuite la servir avec une sauce tomate mitigée.

Sauce. — Mettre une forte cuillerée de beurre dans une casserole émaillée, faire fondre ce beurre *à blanc*, et y incorporer une faible cuillerée de farine, éclaircir avec une moitié de bouillon *chaud*, et une moitié de jus de tomate, passer à la passoire fine et ajouter au dernier moment quelques petits morceaux de beurre frais: servir dans une saucière. On peut joindre à la sauce deux ou trois cuillerées de câpres confites au vinaigre.

Poule au Blanc. — La même préparation que pour la poule au gros sel; ensuite, servir avec la poule une saucière de sauce blanche ainsi qu'il suit.

Faire *fondre à blanc*, dans une casserole de terre, une forte cuillerée de beurre frais, incorporer dans ce beurre une cuillerée de farine tamisée, travailler la sauce sur le coin du fourneau, et lorsqu'elle est bien liée, y verser peu à peu un demi-litre de bouillon *non coloré*, très chaud. Faire mijoter et non bouillir, ajouter des tranches de cornichons et des câpres, ou bien des champignons blanchis au bouillon, ou des petits oignons également blanchis, ou encore des carottes bouillies. Au lieu de servir la sauce dans une saucière on peut la faire mijoter 20 ou 25 minutes autour de la volaille, et servir les deux ensemble, le mélange se fait mieux ainsi que lorsque la sauce est servie à part.

On peut également découper la volaille crue, et la faire cuire soit dans du bouillon, soit dans la sauce, qui alors doit être tenue assez claire, au début, parce que la cuisson la fait épaissir.

Enfin, la poule bouillie à l'eau ou au bouillon est excellente froide, avec une sauce mayonnaise ou mélangée avec des légumes cuits et formant le fond d'une salade russe.

Pour ce dernier emploi, on utilise le plus ordinairement des restes de volaille bouillie.

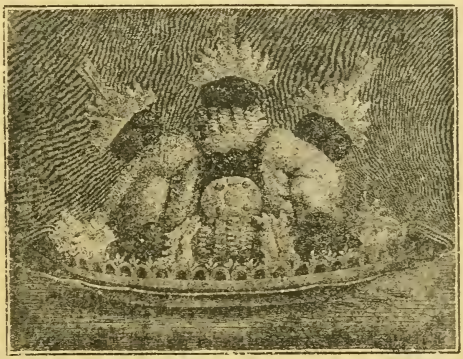
Cependant, lorsque par exemple on veut avoir pour un souper ou une partie de campagne un plat un peu plus considérable, on peut employer la volaille tout entière. Dans ce cas, il faut la découper seulement lorsqu'elle est froide, afin que la chair reste imprégnée de gelée. Nous verrons, dans un chapitre spécial, les différents moyens d'utiliser les restes de volaille, soit bouillie, soit rôtie.

Poulardes.

Jusqu'ici je n'ai parlé que des poules ordinaires, aussi grasses que possible, bien entendu, et qu'on peut se procurer jusque dans les campagnes les plus reculées. A côté de ces modestes volailles, lorsqu'on tient à des menus plus recherchés, nous arrivons aux *poulardes*, grosses volailles tendres, fines et très grasses, mais toujours d'un prix assez élevé. La Bresse est le pays de

production des belles poulardes, dont la supériorité tient autant à la façon de les nourrir, qu'à l'espèce proprement dite. — Voici un choix des principales recettes s'appliquant aux poulardes et pouvant figurer dans des menus recherchés : *Poularde au gros sel, à l'estragon, à l'écossaise, à la Godard, à la régence, à la financière, Montmorency, à l'allemande, en demi-deuil, truffée et rôtie, farcie en gelée, à l'anglaise avec légumes.*

Il est facile de modifier ces douze recettes, en y ajoutant à volonté un ou deux éléments de plus. Quant aux noms que je viens de donner, ils appartiennent tous à la vieille cuisine française, et les cuisiniers modernes en ont changé un certain nombre, contre des noms plus nouveaux et de plus d'actualité. — La chose importante est que l'apprêt soit réussi, quel que soit le nom qu'il porte.



POULARDE A LA GODARD

Poulardes au gros sel. — Choisir une jolie bête plutôt *très en chair* que très grasse, s'assurer de la fraîcheur par l'état des yeux. La vider, la flamber et la trousser (1), frotter la peau avec du jus de citron, et l'envelopper dans une mousseline. Placer dans une daubière émaillée, recouvrir avec du bouillon (bœuf ou volaille) léger et non coloré, faire cuire à petit feu pendant une heure et demie environ, retourner souvent, tenir la daubière couverte. Lorsque la cuisson est achevée, déballer et égoutter la poularde, servir avec des ronds de citron et quelques grains de gros sel sur la poitrine. Faire réduire et épaissir le bouillon et l'envoyer en saucière.

Poularde à l'Estragon. — Choisir le même type que ci-dessus, faire cuire également dans du bouillon.

Découper à la cuisine, trancher chaque membre, et le diviser en trois ou quatre morceaux qu'on dresse contre la carcasse; le bouillon a été réduit et lié avec un peu d'arrow-root, il faut en arroser le plat et semer dessus quelques pincées d'estragon ciselé finement.

Servir avec une saucière pleine de sauce à l'estragon (voir article des *Sauces*).

Poularde à la Godard. — Brider une jolie poularde, avec les pattes en dedans, la mettre dans une daubière, avec lard, beurre, recouvrir, faire *suer* à blanc; lorsque le liquide rendu est évaporé, mouiller avec quelques cuillerées de bouillon et de jus de tomates; recouvrir et cuire à l'étuvée, roussir à la fin, retirer un instant la poularde, la tenir au chaud, verser dans la daubière un demi-litre environ de sauce blonde très légère, faite avec du bouillon, faire mijoter, pour que le jus attaché aux parois se détache et fonde dans la sauce, ajouter 2 verres de champagne, passer au travers d'une passoire, remettre dans la daubière, avec la poularde, ajouter 8 ou 10 crêtes, autant de truffes, autant de petites quenelles, de morceaux de ris de veau, faire mijoter. Décorer le plat avec des croûtons triangulaires alternés de fonds d'artichauts *saucés* dans la sauce.

Poularde Régence. — Avoir d'a-

(1) La trousser avec les pattes en dedans.

bord un fond de *sauce régence* composée d'un quart d'*espagnole* (voir *Sauces*), d'un quart de vin blanc, un quart de gelée de viande, avec deux ou trois cuillerées d'essence de volaille. Faire mijoter et réduire ce mélange à très petit feu, conserver au chaud.

D'autre part, braiser une jolie poularde, comme ci-dessus, mais en y ajoutant 200 grammes de jambon cru coupé en tranches, mouiller avec du bouillon et deux cuillerées de cognac. Éviter que le jambon brunisse trop; quand il est cuit, retirer les morceaux, les faire mijoter dans la sauce, avec 2 ou 3 petits oignons, passer la sauce, y mettre *des ris de veau coupés en dés, des tranches de truffes, des champignons sautés au beurre, des quenelles, des crêtes, des écrevisses cuites* (autant que de convives), mettre la poularde, avec son jus, un quart d'heure dans la sauce, tenir au chaud, sans tourner pour éviter de faire écraser la garniture. Servir dans un plat creux, avec un petit socle de porcelaine pour maintenir la poularde au-dessus de la garniture.

Lorsque tout est réuni, ne pas laisser bouillir la sauce parce que les quenelles et les ris s'effriteraient.

Poularde à la Financière. — Cette façon d'accommoder une belle volaille a beaucoup de rapport avec la précédente. Les différences sont : 1° dans la cuisson; 2° dans le fond même de la sauce. Au lieu de braiser la poularde, il faut la rôtir, au four, sur une grille élevée dans le plat. Mettre dans le plat un peu de lard, une cuillerée de saindoux et deux de beurre. Surveiller, et arroser souvent.

La cuisson au rôti nécessite une bête jeune, tandis que pour le *braisé* on peut se servir d'une volaille de deux ans. La *sauce financière* diffère de la *régence* en ce qu'il n'entre que du bouillon et du jus dans sa composition; quant aux garnitures elles sont à peu près les mêmes pour les deux recettes: *quenelles, ris de veau, truffes, crêtes, écrevisses*, etc.; *la financière* a en plus des tranches de foie gras déjà cuit, et qui ne doivent pas bouillir avec le reste. En somme, ce sont deux plats assez coûteux réservés pour les dîners d'invitations. Il faut beaucoup de soins pour les réussir parfaitement, non pas à cause de la difficulté d'exécution, mais parce que chacun des éléments de la garniture exige un degré de cuisson différent, dans la sauce.

Poularde à la Montmorency. — Cuire à l'étuvée une bonne poularde, *sans la laisser roussir*; pour cela il faut mettre dans la daubière du beurre et deux verres de bouillon, sans couleur. Fournir à l'évaporation, en ajoutant souvent du bouillon (il est bon d'ajouter dans la daubière 300 grammes de veau).

Lorsque la volaille est cuite, la découper en gros morceaux, tenir au chaud. Piler les débris ainsi que le morceau de veau, mouiller avec le bouillon où a cuit la volaille, passer dans un linge, saler, assaisonner.

D'autre part, mettre une cuillerée de beurre frais dans une casserole, y incorporer une cuillerée de farine, travailler sans roussir, délayer avec le bouillon qui a passé dans la passoire, passer de nouveau cette sauce, la lier avec 2 cuillerées de crème, la tenir chaude au bain-marie, et y faire mijoter un quart d'heure les membres de la poularde.

Ajouter une garniture mélangée de *crêtes, truffes, champignons, rognons*, etc., comme la garniture *régence*.

Poularde à l'Écossaise. — Désosser l'estomac et les reins d'une petite poularde, rentrer les pattes, et remplir l'intérieur avec de la farce à quenelles, recoudre, badigeonner de jus de citron et faire cuire *au braisé* dans une petite daubière, dorer légèrement, mouiller de bouillon, cuire lentement, égoutter, garnir de champignons, truffes, tranches de langues de bœuf, et arroser avec la cuisson, mélangée d'un peu de sauce veloutée. Découper en tranches, en commençant par l'estomac. S'il reste de la volaille, on peut la servir froide le lendemain, garnie de gelée.

Poularde truffée pour Rôti. — Choisir une jeune poularde grasse, blanche, et de peau fine, la flamber, l'ouvrir, la vider, et la remplir de truffes crues, ou bien blanchies au vin blanc, enlever la tête, coudre toutes les issues, envelopper la bête dans un linge blanc, la pendre dans un garde-manger, où elle peut être gardée pendant 4, 8 et même 10 jours suivant la saison. Le jour où on veut la servir, on l'embroche, on la fait cuire une grande heure (la peau doit être rissolée), on sale vers la fin et on la sert avec le jus en saucière; comme pour toutes les volailles très grasses, il faut *corser* le jus avec de la glace de veau.

Les truffes peuvent être pelées, mais cette recherche ne les rend pas meilleures. On peut aussi hacher le foie avec un petit morceau de lard, de la chair de veau grasse, du foie gras, des pelures de truffes, et de ce mélange faire une farce dont on entoure les truffes, pour remplir l'intérieur de la volaille.

Poularde farcie à la Gelée. — Prendre une volaille pas trop jeune, désosser le dos et l'estomac, la remplir de petites bandes de veau et de jambon (plus de veau que de jambon), intercaler quelques truffes, boucher les vides avec de la farce à godiveau, recoudre la peau du dos, brider les membres comme pour braiser, envelopper la bête dans une mousseline blanche, la mettre dans une daubière avec deux pieds de veau blanchis et une livre de *jarret de veau roussi*, vin blanc, eau, sel, poivre en grains, girofle, de façon à ce que le liquide dépasse la volaille de 4 cent. Faire bouillir, écumer, diminuer le feu, cuire deux heures à petit feu, piquer les membres pour s'assurer de la cuisson. Retirer la poularde, la laisser refroidir, pendant que la gelée continue à cuire; quand elle est froide, la dépouiller de son enveloppe, la placer au fond d'un moule de terre, et verser dessus la gelée à demi refroidie. Faire geler 12 heures, démouler et servir renversé sur un plat garni de citrons en tranches. La gelée doit être transparente et très ferme.

Poularde à l'Anglaise avec légumes. — Choisir une poularde grosse et ronde, mais pas tendre à rôtir, la vider, flamber, et brider, les pattes en dedans, enlever la tête. Mettre dans une daubière avec une cuillerée de beurre, autant de saindoux, un peu de lard, le tout à froid. *Braiser* lentement pendant une heure et demie, mouiller avec du bouillon déjà un peu concentré et roussir en glaçant le jus.

D'autre part, sauter au beurre, dans une casserole à compartiments, des légumes mélangés, déjà blanchis à l'eau salée, et coupés en petits morceaux : choux-fleurs, haricots verts, flageolets, carottes, navets, pointes d'asperges, petits pois.

Lorsque ces légumes sont assez pénétrés par le beurre frais, on les range par espèces autour de la poularde braisée. Servir le jus en saucière.

Les quelques recettes précédentes suffiront amplement pour varier la façon d'accommoder les poules et poulardes, et il est toujours facile en les modifiant de créer une recette nouvelle.

Voici maintenant les poulets avec leurs nombreuses préparations.

Poulets jeunes. — Nous avons vu un nombre suffisant de recettes et de garnitures s'appliquant aux grosses volailles, poulardes, chapons, pour varier les menus dans lesquels ces pièces figurent, soit en rôtis, soit en entrées, soit en préparations froides.

Voyons maintenant les poulets nouveaux et poulets de grain.

Les conditions de choix sont à peu près les mêmes : la chair doit être blanche, la peau fine, les pattes luisantes, les genoux forts, la crête fraîche et les yeux brillants; la seule différence consiste dans la graisse, très abondante dans les volailles adultes, et à peu près absente dans les poulets nouveaux. — Une remarque essentielle est la couleur de la chair, qui, à cause de l'absence de graisse, paraît beaucoup au travers de la peau. Cette chair doit être rosée et ne jamais tourner au violet, ce qui serait le signe que la volaille a été mal saignée.

A certains moments de l'année, les poulets changent de plumes, et, avant le développement complet des nouvelles, la peau est couverte de *canons* ou petits tuyaux, fort difficiles à enlever ; la cuisinière, pour n'en laisser aucun, doit les enlever avec la pointe d'un couteau. Si elle se bornait à *flamber* la bête à la flamme de l'alcool, la peau une fois rôtie, serait tout à fait immangeable.

Les remarques précédentes sont spéciales aux poulets achetés tués et plumés ; lorsqu'il s'agit de poulets vivants, il faut, ainsi que je l'ai dit : 1° se rendre compte du poids ; 2° souffler entre les plumes pour s'assurer que la chair est blanche ; 3° regarder si la crête est bien rouge. — Le poulet doit être tué vingt-quatre heures avant de s'en servir, et doit refroidir dans un endroit sec et froid. — Les plumes s'enlèvent plus facilement sur une bête encore chaude, que si elle est froide. Il ne faut jamais saigner un poulet après qu'il a été poursuivi, ou effrayé, ni lorsqu'il *est en colère*, excité par des aboiements de chiens, des miaulements de chats. Dans cet état le sang en mouvement afflue vers le cœur, coule difficilement par la saignée, et la chair reste marbrée. Peu de cuisinières connaissent cette particularité, qu'il est bon de leur signaler.

POULET BRIDÉ POUR RÔTI

Les *poulets jeunes* ne se prêtent pas à toutes les préparations applicables aux volailles adultes. La chair, qui est tendre et gélatineuse, n'a pas une contexture assez ferme pour supporter le *braisé*, l'*étuvée* et encore moins le *bouilli*, il faut se borner pour ces jeunes volailles au *rôtissage*, au *gril*, au *sauté* et aux sauces. Voici un certain nombre de recettes, qui en outre peuvent être modifiées suivant les goûts particuliers de chaque maison et les usages de chaque pays.

Poulet rôti. — Choisir un poulet *Crèvecœur* à pattes noires, de préférence à tout autre, parce que cette espèce a la chair très ferme, même dans les bêtes très jeunes. — Vider l'intérieur, retirer le foie pour en enlever le fiel, le cœur pour l'essuyer, et les remettre ensuite, couper la tête, les ailerons, la moitié des pattes (le poulet a dû être flambé avant de l'ouvrir). Ensuite passer une ficelle d'une cuisse à l'autre par la jointure, en traversant le corps, attacher cette ficelle derrière le dos de façon à faire bomber l'estomac, assujettir la peau du cou, en arrière, par un point d'aiguille, qui prend en même temps les deux ailes, attacher les pattes au croupion, donner un coup de lame de couteau sur la jointure des pattes, afin que le nerf ne se retire pas. Attacher sur l'estomac une mince barde de lard, ensuite passer la broche *en longueur* depuis le croupion jusqu'au cou, et faire cuire à un feu assez vif, en arrosant souvent pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, ou une heure, suivant la grosseur. — Saler vers la fin du rôtissage. — Pour cuire un poulet d'une livre, il faut trois quarts d'heure. On met dans la lèchefrite une forte cuillerée de bon saindoux et deux de beurre fondu. Le jus doit être corsé avant de le servir, avec quelques cuillerées de jus de veau, ou, à la rigueur, un peu de liebig délayé à l'eau froide.

Si on fait cuire le poulet au four, on procède de même, sauf qu'on le place dans un plat gratin, sur une grille qui l'isole du fond, et empêche qu'il ne baigne dans la graisse.

Si on tient à laisser la tête tenir au poulet, on enlève d'abord la moitié du bec, et on l'attache ensuite avec les pattes.

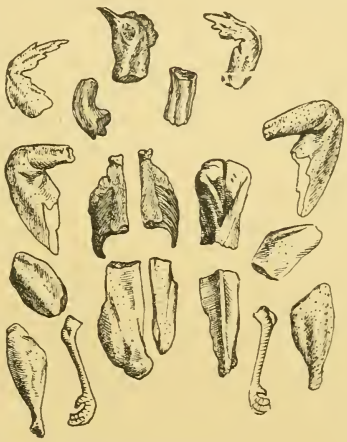
La peau doit être rissoléee, mais pas trop brune, il faut éviter les coups de feu.

Poulet sauté. — Choisir un poulet fraîchement tué, le flamber, le vider et le tailler en morceaux réguliers.

Mettre dans une casserole émaillée une cuillerée de beurre fondu, une demi-cuillerée de saindoux, avec les

morceaux de poulet, et une petite tranche de lard, le *tout à froid*. Couvrir la casserole, et faire cuire à petit feu. La chair du poulet commence par blanchir, ensuite peu à peu l'évaporation se fait, et le roussissement s'accentue. Mouiller souvent avec du bouillon chaud (ou de l'eau), et tenir les morceaux retournés. — Saler, poivrer, aromatiser.

D'autre part, faire dans une casserole de terre une légère sauce rousse, avec trois quarts de bouillon et un quart de tomate; verser cette sauce, au travers d'une passoire, sur les morceaux de poulet, lorsqu'ils sont cuits, faire mijoter le tout ensemble pendant une demi-heure, ajouter, si l'on veut, soit des champignons, soit des olives, et servir très chaud. Pour donner du goût, on peut ajouter deux cuillerées de jus. La sauce doit, je l'ai dit, être très légère et peu abondante, elle doit *entourer* la viande, mais non la *baigner*. Si on n'aime pas le goût de la tomate, il est facile de la supprimer. Le poulet sauté se réchauffe très bien.



POULET DÉCOUPÉ POUR SAUTER

Poulet Chasseur. — Comme ci-dessus, prendre un poulet fraîchement tué, et de qualité ordinaire (la finesse de chair n'est pas nécessaire pour ces sortes d'apprêts). Après l'avoir flambé, vidé et coupé en morceaux, au lieu de le faire cuire *à blanc* ainsi que le précédent, il faut le faire revenir vivement dans un mélange de graisse et de beurre de bonne chaleur. Afin d'avoir une plus grande surface, et de pouvoir roussir tous les morceaux à la fois, il faut se servir d'une poêle émaillée au lieu d'une casserole. Mouiller de temps en temps avec du bouillon (1), saler, poivrer; quand tous les morceaux sont roussis, les faire mijoter un instant dans le jus, auquel on ajoute un jus de citron et deux cuillerées de tomates, servir avec de larges croûtons de pain frits au beurre. Une heure de cuisson.

Poulet Chasseur modifié. — Quand les morceaux sont cuits, mais pas très roussis, les passer à l'œuf battu, à la panure et les faire frire à la friture très chaude, servir avec un citron coupé; il faut trois quarts d'heure pour faire ce plat.

Poulet en Fricassée. — La fricassée de poulet, qui est un des plats classiques de la vieille cuisine, se fait de plusieurs façons différentes, dont voici les trois principales:

1° FRICASSÉE A L'ANCIENNE. — Choisir un poulet à chair aussi blanche que possible; le flamber, vider, dépecer en morceaux réguliers, ensuite faire baigner ces morceaux dans l'eau à peine tiède pendant vingt ou trente minutes. Quand ils ont rendu tout le sang qui y était contenu, les égoutter et les essuyer sur un linge propre.

Mettre *à froid* dans une casserole de terre ou d'émail un peu profonde les morceaux de poulet, une forte cuillerée de beurre clarifié, une carotte, une feuille de laurier, du persil, un petit morceau de lard et assez d'eau pour recouvrir le tout. Couvrir la casserole et la mettre sur le feu. Au bout d'un quart d'heure l'ébullition commence, il faut la maintenir très lente, et écumer souvent (si le poulet est de bonne qualité, la cuisson dure 35 ou 40 minutes). Lorsque le poulet est tendre sous

(1) Si on avait du bouillon gélatineux de tête ou de pieds de veau, ce serait parfait.

la fourchette, égoutter le bouillon, et s'en servir pour faire dans une autre casserole une sauce *non colorée*, comme la blanquette ; si le liquide n'était pas assez abondant, ajouter un peu d'eau chaude. Passer la sauce sur les morceaux de poulet qui ont été tenus au chaud, goûter pour s'assurer de l'assaisonnement, et remettre la casserole sur un feu doux, — ajouter la garniture qu'on veut (champignons, olives, oignons, carottes, etc.) et quand le tout ensemble aura bouilli dix minutes, retirer la casserole sur le coin du fourneau et y verser une liaison composée de deux jaunes d'œuf, une cuillerée de bonne crème et une de vin aigre blanc ; verser cette liaison au travers d'une passoire pour que les œufs ne soient pas *surpris*, tourner la fricassée en remuant la casserole et servir sans replacer sur le feu. Si on est obligé d'attendre un instant, conserver au bain-marie. Il faut une heure un quart pour faire lentement une fricassée à l'ancienne.

2° Fricassée a la sauce poulette. — Procéder comme pour la recette ci-dessus, et pendant que les membres de poulet dégorgent dans l'eau tiède, faire une sauce poulette ainsi qu'il suit. Mettre dans une casserole une forte cuillerée de *beurre frais*. Lorsqu'il est fondu, y incorporer une bonne cuillerée de farine, travailler la pâte en dehors du feu, la mouiller peu à peu avec deux verres d'eau bouillante, saler, poivrer, aromatiser. Verser cette sauce au travers de la passoire dans une autre casserole, mettre dedans les membres de poulet bien épongés, et les faire cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Tenir la sauce écumée et très légère, en y ajoutant de l'eau bouillante lorsque l'évaporation est trop rapide. Ajouter la garniture à la fin, ensuite procéder pour la liaison, comme dans la fricassée à l'ancienne. La fricassée de poulet, quelle que soit la recette, doit être blanche avant la liaison, et jaune pâle quand les jaunes d'œuf y ont été versés. Une heure suffit pour cuire la fricassée à la sauce poulette.

Les légumes pour garnitures, je l'ai déjà dit bien des fois, doivent être cuits à part ; lorsqu'ils sont destinés à une *viande roussie*, on les fait cuire au beurre ; mais pour les sauces poulettes ou blanches, il faut les blanchir à l'eau bouillante salée. Outre les champignons et oignons, on peut employer des *salsifis*, des *artichauts*, des *navets*, de l'*estragon émincé*, mais jamais des pommes de terre avec le poulet.

3° Fricassée a la crème dite a la Normande. — Procéder comme il est dit pour la première recette à l'ancienne, jusqu'au moment où la viande est cuite ; mais alors, au lieu d'allonger le bouillon avec de l'eau, il faut au contraire le faire réduire avant de l'employer pour commencer la sauce, et achever cette sauce avec du lait très épais ou de la crème ; après l'avoir passée, y faire mijoter au *bain-marie* les morceaux de poulet, ajouter à la fin deux ou trois cuillerées de crème douce très épaisse, et servir sans liaison de jaunes d'œuf. Le persil haché, l'estragon en filets, sont excellents comme parfums. Il faut une heure un quart de cuisson complète.

Poulet Marengo. — Cette manière d'accommoder le poulet a ceci de très avantageux, qu'on peut la faire attendre jusqu'à 30 minutes si c'est nécessaire. Choisir un bon poulet, un peu gras, si c'est possible, le dépecer comme pour le poulet sauté, ensuite faire dorer chaque morceau, dans une casserole à large fond, avec un mélange de beurre clarifié et d'huile d'olives, faire également dorer de petites tranches de lard maigre ou de jambon de 2 ou 3 centimètres carrés. En même temps faire dans une casserole à part une bonne sauce rousse, avec du bouillon, — y ajouter deux cuillerées de jus, une de cognac, la passer et la verser sur le poulet. Faire cuire au beurre de jolies têtes de champignons, des oignons blancs, des fonds d'artichauts, et mélanger ces garnitures au poulet, laisser encore mijoter un quart d'heure et servir avec des croûtons. (Les truffes sont toujours facultatives.) Il faut une heure et demie de cuisson pour le

poulet Marengo, parce que ce plat n'est bon que fait avec un poulet un peu fort.

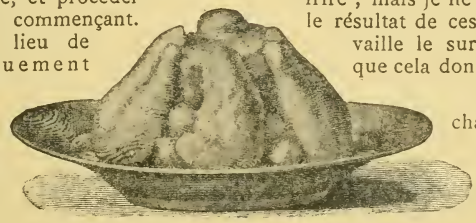
La sauce doit être légère, on la verse sur les morceaux de poulet dressés en rocher, avec la garniture tout autour.

Le *poulet Marengo* doit être de goût assez relevé, et lié, au dernier moment, avec un morceau de beurre frais.

Poulet au Kari ou à la Persane. — Choisir, comme pour le poulet sauté, une bête tendre, et procéder de même en commençant. Seulement, au lieu de mouiller uniquement avec de l'eau ou du bouillon, il faut délayer une petite cuillerée de poudre de kari dans deux ou trois cuillerées de bouillon et verser cet assaisonnement à la fin de la cuisson. Si le goût n'est pas assez relevé, on ajoute encore un peu de kari dans la sauce, qui est versée sur les membres du poulet, et qui doit être assez légère pour arroser le riz sans l'empâter.

Servir le *poulet Persane* dans un plat creux, avec la moitié de la sauce; l'autre moitié doit être servie dans une saucière qu'on fait circuler avec le riz, préparé ainsi qu'il suit. — Laver à l'eau froide 500 grammes de riz de *Patna*, ou riz *Indien*, l'égoutter et le mettre dans une casserole émaillée assez élevée, remplir la casserole d'eau bouillante salée et la mettre dans un four modéré, couverte hermétiquement; au bout de trois quarts d'heure le riz est gonflé par l'eau qu'il a absorbée, et on le mange avec le poulet presque en guise de pain. Il ne faut pas le retourner. Il doit être très léger, les grains séparés les uns des autres. Certaines personnes le font cuire sans sel, je le préfère salé.

Poulet Villeroy. — Préparer des morceaux de poulet, les faire cuire à la *sauce poulette* (une des variétés de la fricassée de poulet que nous avons vue plus haut). Lorsque la sauce aura été liée, laisser refroidir le tout; ensuite prendre chaque membre, le lever délicatement (il doit être entouré de sauce froide), le passer dans la panure et faire frire à friture abondante les morceaux de poulet, ainsi saucés. On peut, si on veut rendre l'enveloppe plus épaisse et plus croquante, tremper les morceaux panés dans l'œuf battu et les passer une seconde fois avant de les frire ; mais je ne trouve pas que le résultat de ces deux *panades* vaille le surcroît de peine que cela donne.



FRICASSÉE DE POULET

Servir très chaud, sans attendre, avec du persil frit et un jus de citron.

Il faut une heure pour la fricassée, une demi-heure pour la refroidir et un quart d'heure pour la friture.

Cette recette est surtout bonne pour utiliser des restes de poulet en fricassée, qu'on ne peut faire réchauffer, à cause de la liaison à l'œuf. — Si le plat est trop court, il est facile de l'augmenter avec de petites tranches de veau cuit qu'on pane et qu'on fait frire, on alterne alors en dressant les morceaux, le poulet et le veau.

Poulet à la Bourguignonne. — Pour cette préparation qui diffère beaucoup des recettes précédentes, il faut avoir un poulet vivant qu'on saigne, et dont on conserve le sang, en le remuant quelques minutes avec un peu de sel, ou bien, si on n'a qu'un poulet déjà saigné, il faut se procurer quelques cuillerées de sang de lapin très frais (on en trouve chez tous les marchands de volailles). Flamber, vider et dépecer le poulet comme ci-dessus, mettre dans une casserole une bonne cuillerée de beurre frais lorsqu'il est très chaud, y faire sauter les morceaux

de poulet, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés. Saler, poivrer, ajouter une cuillerée de cognac. Quand le poulet est tendre, égoutter le beurre dans une autre casserole, et y incorporer une cuillerée de farine, faire *blondir* et non *roussir*, mouiller avec un verre de bouillon, un demi-verre de bon vin rouge, et deux ou trois cuillerées de *jus de champignons*, passer la sauce, la verser sur les morceaux de poulet, ajouter 300 grammes de tout petits oignons, blanchis à l'eau bouillante, et sautés au beurre. Faire cuire à très petit feu, pendant 25 ou 30 minutes, ajouter si l'on veut quelques champignons. Lorsque tout est cuit, délayer le sang, avec une cuillerée de moutarde, un peu de vinaigre, une pincée de cayenne, et le verser dans la sauce en tournant la casserole par le manche. Servir aussitôt; il faut passer le sang dans la passoire.

Le *poulet bourguignonne* doit être fortement épicé.

Poulet Saint-Lambert. — Choisir un poulet en chair, mais assez gras et très blanc, le découper comme pour la fricassée. Faire dégorger les morceaux dans une casserole d'eau à peine tiède pendant une demi-heure, les retirer et les essuyer. Ensuite les mettre dans une casserole émaillée, et les recouvrir de *bouillon de légumes* (1). Saler, poivrer, assaisonner, et faire cuire lentement à casserole couverte jusqu'à ce que la chair soit tendre, mais sans se détacher des os. Enlever les morceaux dans une passoire, passer le bouillon au travers d'une serviette, le remettre sur le feu et le faire réduire de moitié. Ajouter alors un verre de sauce *blonde* faite avec du bouillon (autrement dit sauce *veloutée*). Lorsque cette sauce est réduite à une bonne épaisseur, en verser la moitié sur les morceaux de poulet et conserver l'autre moitié au bain-marie, après l'avoir liée avec des jaunes d'œuf et un jus de citron. Faire mijoter le poulet pendant un quart d'heure, ensuite le dresser et garnir le tour avec des petits bouquets de *pointes d'asperges*, de *carottes*, de *navets*, d'*oignons*. Arroser le haut du plat avec un peu de sauce liée, et en envoyer une saucière à part.

Poulet à la Macédoine. — Prendre un poulet assez gras, le braiser comme pour les deux recettes précédentes, mais le garder blanc. Faire une béchamel très légère, mettre dans cette sauce une macédoine de *carottes*, *haricots verts*, *pointes d'asperges*, *petits pois* taillés en petits morceaux et blanchis à l'eau salée, laisser mijoter 15 minutes, mettre au fond d'un plat creux, le poulet au milieu, et servir avec une saucière contenant le jus du poulet.

Poulets aux Petits Pois. — Flamber, vider, brider deux poulets jeunes, les faire cuire au four, en arrosant beaucoup, et les servir sur une garniture de petits pois: soit à la *française*, soit à l'*anglaise*.

A la Française. — Mettre dans une *casserole de terre* une cuillerée de beurre frais, le laisser *jaunir* légèrement, y incorporer une cuillerée de farine, faire roussir *au blond*, délayer avec du bouillon chaud, versé par cuillerées, travailler la sauce, y ajouter deux cuillerées de jus de veau, de poulet ou de bœuf, la passer à la passoire fine et la verser dans une autre casserole contenant les petits pois crus, ajouter un morceau de sucre, et faire cuire les pois pendant trois quarts d'heure à petit feu, faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ne soit plus qu'à l'état de *coulis* autour des pois. Ajouter encore un peu du jus rendu par le poulet (mais pas tout) et servir sous le poulet. Si on aime les petits oignons on peut en mêler aux pois.

A l'Anglaise. — Faire cuire les pois à l'eau salée, les égoutter, y mettre deux fortes cuillerées de beurre frais. Servir autour du poulet.

(1) Pour faire le *bouillon de légumes*, faire bouillir, dans un litre et demi d'eau, jusqu'à demi-cuisson, des *navets*, des *salsifis*, des *carottes*, des *panais*, des *topinambours*, et lorsque le bouillon est devenu blanc et qu'il est bien parfumé par toutes les essences de légumes, on s'en sert pour les apprêts.

Restes de Volailles cuites.

Les restes de volailles froides peuvent être utilisés très diversement, d'après trois systèmes principaux : 1° *chauds, soit en sauce, soit frits*, etc. ; 2° *froids*, en *mayonnaise, jardinières, salade*, etc. ; 3° en *hachis : pain, croquettes, rissoles, soufflés, gratinés* au *fromage*.

Parmi les différentes recettes énumérées ci-dessus, il y a toujours une adaptation à faire, suivant que les restes à employer ont été d'abord *bouillis* ou *rôtis*, et selon qu'ils proviennent d'une volaille un peu résistante, ou d'un jeune poulet. De plus, si ces restes, quoique frais et bien conservés, sont un peu desséchés vers les bords, il est bon de les faire tremper environ deux heures dans du bouillon froid, avant de les employer. La chair reprend une fraîcheur nécessaire pour tous les apprêts. Ceci posé en principe, nous n'y reviendrons pas, laissant à l'intelligence de la cuisinière le soin d'apprécier ces menus détails. Et à cette occasion je répéterai une fois de plus que dans l'enseignement de la cuisine, comme dans tout autre, une large part doit être faite à l'intelligence et à la compréhension des cuisinières.

Voyons d'abord les sauces différentes qui peuvent être adaptées à nos restes.

1° Sauce tomate. — Faire une sauce ainsi qu'il suit : mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre frais ; lorsqu'il est fondu *au clair*, enlever l'écume et y faire *blondir* une cuillerée de farine. Quand le mélange est d'un *roux pâle* (blond), y verser peu à peu, en remuant toujours avec une cuiller de bois, quelques cuillerées de bouillon, et un *tiers* en volume du liquide, de purée de tomates ; ajouter du jus, passer la sauce, la saler et y faire mijoter, pendant une heure au plus, une demi-heure au moins, les morceaux de volaille qu'on veut utiliser. Ces morceaux doivent être parés et taillés en jolies formes avant de les jeter dans la sauce. On ajoute, si l'on veut, des *olives tournées*, des *champignons*, des *crêtes*, etc. ; les olives ne doivent rester que huit ou dix minutes dans la sauce ; les champignons doivent être cuits au beurre ou au bouillon. Cette recette s'adresse plutôt aux poulets rôtis.

2° Sauce poulette (spéciale pour les restes de volaille bouillie). — Mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre frais, y incorporer une cuillerée de farine, mais maintenir le mélange absolument blanc, sans le laisser roussir ; pour cela, travailler sur le bord du fourneau. Délayer et éclaircir avec du bouillon sans couleur, saler, passer, et verser sur les morceaux de volaille. Faire mijoter ensemble pendant une demi-heure ; ajouter comme garnitures soit des champignons, soit des petits oignons, soit des navets, des salsifis (légumes blanchis d'abord au bouillon). Lorsque le tout a bien *mijoté* ensemble et un instant avant de servir, lier la sauce avec deux jaunes d'œuf battus dans une cuillerée de crème, un soupçon de vinaigre. Ne pas remettre la casserole sur le feu. Tenir au *bain-marie*. Passer la liaison à la passoire.

3° Sauce au vin. — Procéder comme pour la sauce tomate ; seulement, ajouter du vin blanc, au lieu de purée de tomates, et faire réduire la sauce avant d'y mettre la volaille, ajouter du jus, quelques cornichons coupés, des câpres. La *sauce au vin* est indiquée plutôt pour la viande bouillie que rôtie.

4° A la bonne femme. — Faire avec du bouillon une *sauce rousse*, par le procédé ordinaire, si souvent indiqué déjà, la tenir un peu claire, la passer, et y faire cuire pendant une bonne demi-heure des morceaux de *carottes*, de *navets*, des *oignons*, déjà blanchis au bouillon ou à l'eau, tenir la casserole couverte et remuer simplement, en agitant le contenu de la casserole, sans se servir d'une cuiller. Quand les légumes sont à peu près cuits, ajouter

les morceaux de volaille, deux ou trois cuillerées de jus ou de tomate, et faire mijoter encore une demi-heure. Ranger les morceaux au fond du plat avec les légumes en bordure et arroser avec la sauce, qui doit être assez abondante. Les restes, rôtis ou bouillis, sont aussi bons les uns que les autres à la bonne femme. On peut même mélanger des restes différents. Il faut surveiller que les légumes ne s'écrasent pas ; c'est pourquoi les pommes de terre s'adaptent mal à ce genre d'apprêt, parce qu'on ne peut pas empêcher qu'elles s'écrasent et qu'alors la viande se trouve entourée d'une sorte de purée au lieu d'une sauce aux légumes.

Pour toutes les préparations à la sauce, la première qualité est que le goût soit franc, sans *arrière-parfum* de beurre trop roussi ou de *vieille casserole*. C'est pourquoi il faut toujours que la viande soit jetée dans la sauce, *sans la faire passer au beurre*, selon le système employé par certaines cuisinières, système qui a pour résultat de durcir les bords de la viande et de laisser souvent un goût de *beurre fort*, très désagréable.

Après les utilisations en sauces, voici celles où le poulet est dissimulé soit dans une enveloppe d'œufs, soit dans une pâte.

En fritots. – Couper les restes de volailles en morceaux réguliers, enlever les peaux et les nerfs, aplatir avec un coup du plat de couperet, et faire mariner pendant une heure avec de l'huile d'olive, sel, poivre, carottes, persil, etc. Au moment de les préparer, les essuyer; les passer à la farine ou à la panure blanche, et les faire frire au beurre fondu, ou griller sur le gril.

Voici une autre recette de *fritots* très bonne également. Au lieu de mariner les morceaux de poulet, les arroser avec un peu de bouillon, ensuite les essuyer, les passer dans un œuf battu, les rouler à la panure deux fois et les faire frire comme ci-dessus. Les *fritots* se font avec du poulet rôti.

Servir avec un jus de citron ou une saucière de sauce tomate.

2° En papillotes. — Parer les restes, ensuite les passer au beurre fondu, et, sur chaque côté, appliquer une petite couche de farce aux champignons (1), ensuite les envelopper dans une *papillote* de papier beurré, replier tout autour, pour que la farce ne puisse pas s'échapper. Mettre les papillotes sur un gril modéré, mais cependant chauffé à l'avance. Faire griller cinq ou six minutes de chaque côté. Servir en *papillotes* avec jus de citron.

3° En beignets. — Tailler, parer les morceaux, enlever les peaux et les os, les arroser avec un peu d'huile d'olive, ensuite les saucer dans une bonne pâte à friture et les faire frire dans une abondante friture de graisse de rognon de bœuf fondue.

Pâte. — Mettre dans une assiette creuse deux bonnes cuillerées de farine, du sel, une cuillerée d'huile d'olive et deux jaunes d'œuf, délayer et pétrir le tout ensemble, allonger avec un peu d'eau froide, ensuite laisser *lever* la pâte pendant une heure ou deux. Au dernier moment, battre les blancs d'œuf, les mélanger à la pâte et y plonger les morceaux de poulet; les faire frire sans les presser, en remuant la poêle pour que les beignets puissent gonfler (2).

On peut, pour simplifier, employer les œufs entiers, sans battre les blancs, seulement les beignets sont moins légers et moins croustillants. Dans les deux systèmes, il faut préparer la pâte à l'avance.

4° Gratiné au riz. — Faire crever la quantité de riz qui semblera nécessaire dans du bouillon, lorsqu'il est tendre mais entier, y ajouter deux ou trois cuillerées de jus et en étendre une couche au fond d'un plat gratin ; sur le riz, ranger les morceaux de poulet, ramollis au bouillon, et les recouvrir avec une autre couche de riz

(1) Pour cette farce, hacher des champignons cuits avec des débris de volaille, la lier avec un peu de *sauce blonde*, et la tenir d'une bonne épaisseur.

(2) Cette quantité de pâte peut donner une vingtaine de beignets.

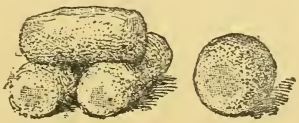
assaisonnée d'un peu de fromage râpé. Faites cuire le gratin à four modéré pendant 30 minutes.

5° A LA NORMANDE. — Faire une bonne sauce béchamel, ainsi qu'il en a été dit souvent. Y faire mijoter quelques champignons coupés. Ensuite, étendre une couche de cette sauce au fond d'un plat gratin, mettre les morceaux de poulet par-dessus, et les recouvrir d'une autre couche de sauce avec les champignons en garniture. — A volonté, saupoudrer ou non avec de la panure. Faire gratiner 20 minutes à four doux.

Au lieu de béchamel on peut employer *une sauce rousse au jus*, ou une *sauce piquante* (dite tartare); pour celle-ci, il faut remplacer les champignons par des *cornichons*.

Quand les morceaux à utiliser sont petits et peu présentables, il faut les hacher et les employer selon les recettes suivantes.

6° EN CROQUETTES. — Enlever la peau et les nerfs attachés aux morceaux de volaille, hacher finement ces morceaux, avec un peu de lard et de persil, ou bien des rognures de truffes; mettre ce hachis dans une terrine et le travailler, avec la même quantité de *sauce patissière* ou de panade. Saler, assaisonner, saupoudrer la planche à hacher avec de la panure blanche, y déposer de distance en distance de petits tas de hachis. Avec la lame d'un couteau mouillée d'eau froide, former les *tas* de hachis en croquettes allongées, les faire refroidir deux heures, les rouler dans le blanc d'œuf et la panure et les faire frire dans une friture abondante et chaude.



CROQUETTES.

Si on veut les rendre plus délicates, il faut y mélanger un peu de foie gras cuit et des truffes.

Voici la recette de la *crème pâtissière salée*. Mettre dans une casserole une forte cuillerée de beurre frais, un demi-verre d'eau, faire bouillir, et incorporer *sans faire de grumeaux*, deux fortes cuillerées de farine; quand le mélange commence à bouillir, mettre la casserole sur un feu doux, et travailler fortement la pâte avec une cuiller de bois, pour la *dessécher*, y ajouter deux œufs, en battant toujours, et enfin, lorsque la pâte est assez épaisse et qu'elle se détache bien au fond de la casserole, l'étendre sur une assiette pour la faire refroidir plusieurs heures avant de l'employer. Une dose de moitié moins forte que celle-ci suffit pour 10 ou 12 croquettes.

La *panade*. — Faire tremper à l'eau froide, et ensuite cuire à petit feu un morceau de mie de pain rassis, gros comme deux œufs, faire épaissir, et travailler comme la sauce ci-dessus. Ajouter un ou deux œufs, dessécher sur le feu, refroidir sur une assiette, et employer comme ci-dessus.

Les croquettes faites avec un simple mélange de viande hachée, d'œufs et de pain trempé, sont beaucoup moins bonnes que faites à la *sauce pâtissière* ou la panade.

7° PAIN DE VOLAILLE. — Après avoir haché et pilé la volaille avec un peu de lard et de persil, ajouter au hachis 3 ou 4 cuillerées de sauce béchamel, froide, et quatre jaunes d'œuf; laisser *lever* le mélange; ensuite, trois quarts d'heure avant le repas, y ajouter les blancs d'œuf, et verser le mélange dans une *casserole-moule* qu'on a beurrée et panée. Mettre le moule au bain-marie, et le bain-marie au four. Faire cuire jusqu'à ce que le pain soit pris. Démouler, verser dans un plat creux et entourer d'une sauce avec garniture de champignons. Choisir la *sauce tomate*, la *sauce au jus*, la *sauce piquante*, en variant les garnitures.

8° PETITS SOUFFLÉS EN MOULES. — Faire à peu près la même préparation que pour le *pain*, et la verser jusqu'aux trois quarts dans de petits moules de

porcelaine qu'on fait cuire au *four* et *bain-marie*, pendant dix minutes environ. On peut ajouter aux petits soufflés un peu de foie gras et un peu de parures de truffes.

9° En coquilles. — Les *soufflés* peuvent être faits dans des *coquilles Saint-Jacques* au lieu de moules.

10° Rissoles. — Faire une boule de pâte *brisée* ou demi-feuilletée, l'étendre, la rouler, et la tailler en ronds avec une soucoupe, sur le milieu de chacun de ces ronds mettre une petite boule de hachis de volaille, mouiller les bords, les appliquer les uns contre les autres, en doublant la pâte comme un portefeuille ; dorer les rissoles avec un peu de jaune d'œuf étendu d'eau, et les faire cuire au four. A la rigueur on peut les faire frire. Servir chaud.

Préparations froides pour les restes de Volaille.

Lorsque les morceaux qu'il s'agit d'utiliser sont un peu considérables, il est souvent plus agréable de les servir froids, mais si on se borne à les réunir sur un plat, sans garniture ni *ornements*, l'aspect en est peu appétissant, tandis que, *bien présentés*, ces simples restes peuvent donner un fort joli plat de déjeuner.

Les préparations froides sont à peu près les mêmes, quant au fond ; il s'agit toujours de *masquer* les morceaux de volaille avec une sauce froide à base d'œufs et d'huile d'olive : *mayonnaise*, *rémoulade*, *coulis vert*, *gelée de chaud-froid* ; la forme seule et l'arrangement sont *différents*.

1° En rocher. — Éplucher les morceaux de volaille, enlever les peaux, les nerfs, et ne laisser que les os essentiels pour conserver la forme des morceaux ; les aligner au milieu d'un plat, et les recouvrir avec une couche de sauce *mayonnaise*, sur laquelle on place les autres morceaux, et ainsi de suite, de façon à former une sorte de pyramide, et recouvrir le tout avec une épaisse couche de sauce. Ensuite entourer le *rocher* avec des quartiers d'œufs durs, alternés de filets d'anchois et de cornichons, faire une *bordure intérieure* d'olives dénoyautées, et une *extérieure* de cœurs de laitues effeuillées. Mettre au sommet du rocher un jaune d'œuf. Si on a des écrevisses, on épluche les pattes et les queues, dont on fait une ligne en dedans des laitues.

2° En jardinière. — Faire cuire dans l'eau bouillante salée, ou dans du bouillon, de petits paquets de légumes frais, *haricots*, *carottes*, *fonds d'artichaut*, *navets*, *petits pois*, les assaisonner dans un saladier, avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, tenir l'assaisonnement *un peu court* ; lorsque les légumes en sont imprégnés, ajouter deux ou trois cuillerées de sauce mayonnaise, dans laquelle on les tourne. Étendre cette jardinière en couche au fond du plat, la recouvrir de morceaux de volaille, ensuite de sauce, et continuer comme pour le rocher. Les légumes doivent dépasser la viande, en une bordure de deux ou trois centimètres, et c'est sur cette bordure qu'on appuie les pieds de laitue. La *jardinière* étant déjà assaisonnée, il n'est pas nécessaire de remuer les morceaux de viande.

3° En rémoulade. — Procéder comme pour le *rocher*, avec la différence de sauces.

4° En salade. — Ceci s'applique aux morceaux trop petits pour former *rocher*. On les coupe en filets, et on les dispose sur une salade de pommes de terre, déjà assaisonnée. Ensuite on les recouvre d'une couche de sauce mayonnaise ou verte, on décore la sauce avec des ornements de cornichons, d'anchois, d'œufs hachés, de persil, et on retourne le tout avant de servir.

5° En coquilles. — Couper les restes de volailles en *petits dés*, les mettre au fond d'une terrine, avec quelques dés de légumes cuits, assaisonner le mélange avec quelques cuil-

lerées de *mayonnaise*, de *rémoulade* ou de *sauce verte* et en garnir les coquilles Saint-Jacques jusqu'aux trois quarts. Recouvrir les coquilles avec une très légère couche de sauce et les décorer avec *une rondelle de truffe*.

6° En chaud-froid. — Faire une bonne gelée de viande assez concentrée ; lorsqu'elle est à demi froide, y mélanger une moitié de *sauce rousse* ou *espagnole*, rouler chaque morceau de volaille dans le mélange et les dresser en rocher, orner le *chaud-froid* avec des truffes, des olives, des cornichons.

7° En gelée ou aspic. — Faire une bonne gelée comme ci-dessus ; lorsqu'elle est demi-froide, en étendre une couche au fond d'un petit moule, et faire prendre. Ensuite, sur la couche de gelée, aligner les morceaux de volaille, et remplir le moule avec la gelée. Faire congeler à la cave, et démouler pour servir.

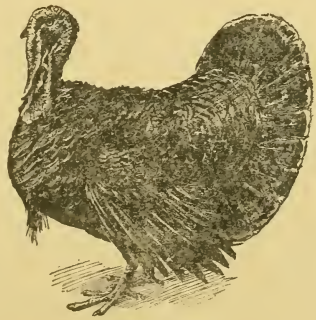
8° Coquilles en gelée. — Tailler les morceaux de volaille en dés, ajouter quelques morceaux de jambon, les ranger dans une coquille et verser dessus de la gelée un peu forte. Surmonter chaque coquille avec un rond de truffe, faire prendre à la cave, et servir très gelé.

Les huit dernières recettes, qui, en somme, et comme je l'ai déjà dit, diffèrent peu les unes des autres, sont des arrangements économiques pour lesquels il ne faut presque pas autre chose que du temps, et qui, cependant, sont précieux lorsqu'il s'agit d'augmenter un repas un peu court. La place en est indiquée au déjeuner plutôt qu'au dîner (sauf exception).

Lorsqu'on a de nombreux convives, à la campagne, en temps de vacances, il arrive souvent qu'un rôti de volaille n'a pas été achevé, et cependant est trop réduit pour être servi tel quel ; c'est alors le cas d'utiliser une de nos recettes. D'autres fois, on se trouve avoir en garde-manger des restes différents, ainsi du poulet rôti et de la volaille bouillie ; ces différents morceaux peuvent parfaitement être réunis sous une couche de mayonnaise, et former un joli plat. Après les longues explications données pour les restes de poulet, nous n'aurons qu'à les rappeler pour les dindes, pintades, etc., ces recettes s'appliquant à toutes les volailles, sauf quelques rares exceptions.

Dinde.

Le nom de *dinde* ou *dindon* est une corruption du nom *poule d'Inde*, sous lequel cette espèce de volaille a été désignée primitivement. Comme le poulet, c'est une variété à chair blanche, tandis que le *canard*, l'*oie*, le *pigeon*, la *pintade* ont la chair brune.


DINDON NOIR

La femelle du dinde est plus tendre et plus fine que le dindon. L'espèce à plumes noires est la plus répandue ; on dit que la blanche est meilleure ; il en existe encore une variété à plumes roussâtres.

Quand l'animal est vivant, c'est surtout au poids qu'on reconnaît la bonne qualité ; la graisse et la finesse de la peau se voient en soufflant entre les plumes de l'estomac. Quand la bête est tuée, il faut s'assurer : 1° que la saignée est bien fraîche ; 2° que les yeux sont brillants ; 3° que l'extrémité du croupion est très blanche ; 4° enfin que les pattes sont *lisses*, *brillantes*, et les jointures des genoux un peu fortes.

On peut appliquer au dindon à peu près les mêmes préparations qu'aux

poulets, poules et poulardes; il y a cependant quelques exceptions : ainsi, on ne peut songer à faire une *fricassée de dindon*, ni un *dindon sauté*, à cause de la grosseur des membres de l'animal.

Voici quelques recettes, allant du *simple* au *composé;* les premières sont à la portée de la plus simple cuisine; les plus compliquées peuvent entrer dans les menus les plus recherchés.

Dinde : 1° *rôtie, farcie de marrons, truffée ;* 2° *à la jardinière;* 3° *à la savoyarde;* 4° *à la chipolata* (vieille recette); 5° *à l'italienne;* 6° *aux cardons ou céleris;* 7° *à l'impériale;* 8° *à la Périgueux;* 9° *en daube.*

Dindonneaux : 1° *rôtis;* 2° *aux céleris;* 3° *au riz;* 4° *à la purée;* 5° *aux truffes;* 6° *à la Reynière.*

Restes de dinde. Chauds : *Abatis aux navets; ailerons aux marrons; sauce poulette ; sauce bourgeoise ; papillotes ; farcis et glacés ; en croquettes ; en soufflés.*

Froids : *à la mayonnaise; en gelée ; en salade.*

Dinde rôtie. — Choisir une bête blanche et ronde (dindon ou dinde), la flamber, enlever la tête, le cou, les ailerons, les pattes, l'ouvrir, retirer le foie (pour en enlever le fiel) et le remettre à l'intérieur (1). Coudre la peau du cou et la fente par laquelle on a retiré le foie, brider en faisant saillir l'estomac et en rejetant les pattes et les ailes en arrière ; le dindon ainsi arrangé peut attendre jusqu'au lendemain. Quand on veut le faire cuire, il faut l'embrocher sur une forte broche, passer une ou deux brochettes pour le maintenir, l'entourer d'une barde de lard, et l'exposer à un feu assez vif, après l'avoir badigeonné de beurre à demi fondu et de bon saindoux.

Arroser souvent, faire cuire une heure pour une bête de 2 kilogs, et une demi-heure en plus pour chaque livre supplémentaire. Saler au milieu de la cuisson. Vers la fin, augmenter le feu, pour faire rissoler la peau, qui ne doit pas rester blanche.

Ajouter au jus la même quantité de bon jus de veau, afin qu'il soit plus succulent.

Dinde rôtie aux Marrons. — Procéder comme ci-dessus, mais avant de fermer la bête, la remplir de marrons déjà cuits *à la vapeur* et non *pas rôtis*, mélanger les marrons avec la graisse de la dinde hachée et du beurre frais. Le foie doit être retiré, parce que son goût, très prononcé, ne s'assimile pas avec les marrons (1).

Dinde Truffée. — Choisir une jolie dinde, à peau fine, blanche et grasse. L'ouvrir par le croupion, en retirer le foie, le cœur, les poumons et les graisses. Enlever le fiel qui est attaché au foie. Remettre le foie et les graisses dans la bête, avec la quantité de truffes dont on dispose, refermer l'ouverture, et suspendre la bête, par la tête, dans un garde-manger froid, pendant 5, 6 ou 8 jours, suivant qu'il fait plus ou moins froid.

Le jour où la dinde doit être cuite, retirer les truffes et le foie, blanchir le foie au bouillon, le hacher avec les graisses et les pelures des truffes ; mélanger cette farce avec quelques cuillerées de farce à quenelles, déjà cuite ; remettre le tout dans l'intérieur, fermer la dinde, couper la tête et les ailerons, la brider avec l'estomac en avant, la barder avec un peu de lard, l'embrocher en long et la faire cuire une demi-heure de plus que si l'intérieur était vide. Avant de la placer devant le feu, il faut la badigeonner de beurre fondu et de saindoux. Arroser souvent. Corser le jus avec du jus de veau.

La *dinde rôtie*, aux marrons, ou truffée, peut être cuite au four : seulement la chair est moins juteuse, et elle se diminue davantage. Lorsqu'elle est cuite au four, il est inutile d'ajouter du jus de veau. Il faut une demi-

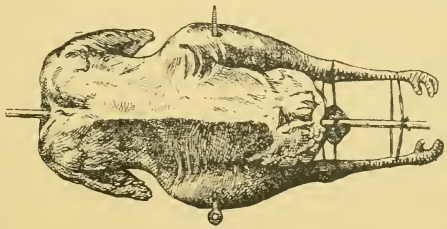
(1) Il est bien entendu que l'animal a été débarrassé des intestins aussitôt saigné, pendant qu'il était encore chaud, sans y faire d'ouverture, simplement par l'issue naturelle.

(1) Cuire une demi-heure de plus que la dinde rôtie.

heure de cuisson, en moins, au four qu'à la broche.

Dinde à la Chipolata (vieille recette). — Si votre dinde est un peu vieille, faites-la cuire au braisé ; si elle est jeune, faites-la cuire au four, en la surveillant beaucoup.

D'autre part, ayez 250 grammes de carottes taillées en olives, autant de champignons et 15 ou 20 marrons. Faites blanchir le tout à l'eau salée et sucrée. Aussitôt que la garniture est cuite, jetez-la dans une poêle où vous aurez fait fondre une poignée de tout petits carreaux de lard maigre. Faites sauter, ajoutez à la fin une livre de *saucisses chipolata*, arrosez avec un peu de sauce rousse légère, à laquelle vous avez ajouté une partie du jus de la viande, faites revenir les saucisses, mélangez le tout et servez autour de la dinde.



DINDE RÔTIE

Dinde au Macaroni, à la Milanaise. — Faites cuire votre dinde comme il est dit ci-dessus. D'autre part, cuisez 3 ou 400 grammes de macaroni fin dans une forte quantité d'eau bouillante salée. Retirez-le et égouttez-le au bout d'un quart d'heure. Ayez un plat chaud, mettez au fond une couche de macaroni, une de fromage râpé, du beurre frais, ainsi de suite. Arrosez la dernière couche avec du jus de dinde mélangé de jus de tomate, remuez vivement le tout, arrangez dans le fond du plat d'entrée. Servez sous la dinde avec une saucière de jus.

Dinde aux Céleris ou aux Cardons. Toujours comme précédemment pour le choix et la cuisson de la dinde. Ayez des côtes de céleris ou de cardons que vous faites d'abord blanchir à l'eau salée, et ensuite sauter au beurre dans une poêle émaillée ou une casserole. Lorsque le légume est roussi, arrosez-le avec quelques cuillerées de sauce rousse, parfumée et colorée par le jus de la dinde, et servez en garniture.

Au lieu de laisser les céleris ou cardons en morceaux, on peut les cuire complètement à l'eau, les passer à la passoire, faire mijoter la purée qui est rendue par la passoire, dans une casserole avec du jus et du bouillon, et la servir en litière.

Dinde à l'Impériale. — Cette recette devient un peu plus compliquée et surtout plus coûteuse, elle a beaucoup de rapport avec les garnitures financières.

Prendre, au choix, une dinde jeune ou un peu vieille, procéder comme ci-dessus pour l'ouvrir, la brider et la faire cuire, sauf qu'il faut garnir l'intérieur avec une farce composée du foie, de lard, de panade et d'épluchures de truffes.

La faire braiser lentement et, lorsqu'elle est bien dorée, la servir avec une garniture *financière*.

Faire une sauce rousse avec du bouillon et du jus, la passer et y faire mijoter quelques quenelles, des champignons, des olives, des tranches de truffes, des crêtes et rognons de coq. Les quenelles (très petites) ne doivent être mises qu'au dernier moment, parce que lorsqu'on les laisse bouillir dans la sauce, elles s'écrasent.

La sauce doit être *légère* et *courte*, très parfumée en jus, afin que l'ensemble de la garniture soit *succulent*.

Dinde à la Jardinière. — On peut, pour ce plat d'entrée, utiliser une dinde de l'année précédente, en la faisant braiser dans une daubière, au lieu de la rôtir. Vider, brider la bête, enlever la tête, le cou, les ailerons; retirer le foie, le blanchir, ensuite le hacher avec la même quantité de lard, et remettre ce hachis à l'intérieur. Placer la dinde

à froid dans une daubière avec un peu de beurre fondu, de saindoux et de lard. La faire d'abord étuver à blanc, et lorsque la chair commence à s'attendrir, laisser peu à peu dorer l'extérieur. Pendant la durée du roussissement, mouiller souvent avec du bouillon ; saler, au milieu de la cuisson retourner souvent et diriger la cuisson de manière que le jus devienne un coulis. Il faut compter deux heures et demie, si la bête pèse 6 livres.

En même temps, blanchir à l'eau salée un mélange de légumes frais : petites carottes, navets, haricots verts, pois, etc.

Lorsqu'ils sont à demi cuits, les faire braiser au beurre dans une casserole profonde, arroser de temps en temps avec quelques cuillerées de jus de dinde, et au dernier moment servir la dinde sur ces légumes, avec le jus en saucière. Les légumes doivent être imprégnés de jus.

Dinde à la Périgueux. — Même choix, même cuisson, que pour la dinde à la Jardinière. Braiser également dans une daubière ; seulement, au lieu de *mouiller* avec du bouillon pur, mélanger ce bouillon avec deux tiers de vin blanc dans lequel on a fait cuire des truffes, et une cuillerée de jus de tomate. Faire cuire lentement et servir avec une sauce Périgueux, ainsi qu'il suit :

Couper en petits morceaux 15 grammes environ de jambon cuit ou cru, le faire revenir au beurre sans qu'il devienne roux, ajouter un peu d'échalote, du poivre, du sel et un demi-verre de vin blanc parfumé aux truffes, faire mijoter dix minutes, ajouter un verre de bonne sauce rousse, un peu épaisse, laisser encore mijoter ; dégraisser le jus de la dinde, et verser dans la daubière la sauce bien préparée déjà — ajouter des truffes coupées en long et des champignons. — Servir la dinde dans un plat creux avec la moitié de la sauce, et envoyer l'autre moitié dans la saucière. Il est plus commode de découper la dinde à la cuisine, et de remettre les morceaux sur la garniture Périgueux.

Dinde à la Purée de Marrons. — Choisir par économie une bête déjà âgée d'un an (ainsi que nous l'avons vu pour la Jardinière). Procéder comme précédemment en la faisant braiser lentement dans un joli jus (1).

Servir sur une purée de marrons arrosée de jus, avec le reste du jus en saucière.

Purée. — Cuire les marrons dans une marmite d'eau un peu salée, après avoir retiré la première enveloppe. Lorsqu'ils sont à demi cuits, écouler l'eau, achever la cuisson à la vapeur. Ensuite les peler très chaud et les piler dans un mortier avec un morceau de beurre frais.

Mettre la pâte bien pilée dans une casserole de terre ou émaillée, ajouter un peu de bouillon chaud, faire mijoter vingt minutes, et servir en litière en arrosant de jus de dinde. Si la purée n'est pas très unie, il faut la passer à la passoire et surtout la battre beaucoup.

Le service actuel n'exigeant pas que les plats paraissent sur la table, il est plus commode de servir la dinde sur un plat et la purée sur un autre : de cette façon les restes de la dinde ne sont pas enfarinés par la purée.

Dinde en Daube. — Plat agréable pour les dîners d'été, mais quand il fait chaud, il faut faire prendre la daube à la cave ou dans une glacière. Choisir une jolie dinde, blanche, grasse, et pas trop jeune, afin que la peau soit solide.

La flamber, vider et brider, en enlevant la tête, le cou, les ailerons, les pattes, le foie, le gésier, lui donner une jolie forme ronde et l'emballer dans une mousseline. Mettre au fond d'une marmite émaillée, deux gros pieds de veau blanchis et coupés en morceaux, une livre de bœuf (plates-côtes), les abatis de la dinde, et sur le tout étendre la dinde. Couvrir d'eau chaude, environ trois litres, dont un demi-litre de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie. Saler, poivrer avec du poivre en grains, et faire bouillir à grand feu, jusqu'à ce que l'écume se produise. Écumer avec

(1) Pour donner plus de moelleux au jus, mélanger à la dinde une demi-livre de jarret de veau.

soin, diminuer le feu, ajouter une carotte, un navet, un oignon si on l'aime et faire bouillir à petit feu pendant quatre heures. Retourner souvent la dinde; lorsqu'elle est tendre sous l'aiguille, l'enlever, la laisser refroidir sans la déballer, et faire continuer l'ébullition du bouillon encore deux heures. La clarification doit se faire naturellement, par la lenteur de l'ébullition. Lorsque la gelée est prête, la passer à la mousseline, en mettre une couche d'un centimètre au fond d'un moule. Aussitôt que cette couche de gelée est prise, déballer la dinde, l'appliquer sur la gelée du côté de l'estomac, recouvrir avec le reste de la gelée déjà un peu froide et faire prendre à la cave ou sur la glace. Le lendemain, renverser le moule, et la dinde se trouve servie enveloppée de gelée. La gelée doit être jaune d'or, très claire. On peut découper la dinde avant d'y verser la gelée, et c'est alors une sorte d'aspic.

Profitage des Restes de Dinde.

Apprêts chauds.

1° **Abatis aux Navets.** — Si les abatis sont crus, les couper en morceaux, et les blanchir cinq minutes à l'eau salée, y compris le foie qu'on met de côté après l'avoir blanchi. Ensuite, mettre tous ces morceaux dans une casserole à couvercle ou une daubière, avec une cuillerée de beurre, une de saindoux et un morceau de lard. Faire roussir, ajouter des morceaux de navets déjà blanchis à l'eau, les saler et les faire cuire lentement avec les abatis, arroser avec une cuillerée de cognac, une de tomate, mouiller de temps en temps, si c'est nécessaire, mais pas trop pour que les navets ne s'écrasent pas, saler, poivrer, et lorsque la cuisson est à moitié, verser sur les abatis une légère sauce rousse faite avec du bouillon. Laisser finir la cuisson, réduire la sauce, ajouter un peu de jus et servir très chaud.

2° **Ailerons aux Marrons.** — Comme ci-dessus, blanchir les ailerons, enlever le gros os, ensuite les faire revenir dans un mélange de beurre et de saindoux, fermer la daubière ou casserole, faire achever la cuisson lentement en mouillant avec du bouillon ou de l'eau chaude, un peu de cognac et de tomate. Le jus doit rester court et assez gras. D'autre part, faire cuire dans l'eau deux livres de marrons; les peler lorsqu'ils sont cuits, les piler au mortier avec un morceau de beurre frais, — éclaircir avec du bouillon, passer à la passoire et mettre la purée dans une casserole émaillée, tourner, pour éviter qu'elle s'attache. Servir au fond d'un plat creux, aligner les ailerons par-dessus, et arroser avec le jus. Une heure de cuisson.

A la Sauce Poulette. — Au lieu de procéder comme ci-dessus, faire cuire complètement les abatis dans une petite quantité d'eau salée. Ensuite, faire une sauce poulette avec le bouillon produit par cette eau, y mettre les abatis, avec quelques champignons, et un instant avant de servir, ajouter une liaison de deux jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème (ou de lait) et une demi-cuillerée de vinaigre blanc. Faire la liaison hors du feu, et au travers d'une passoire. Une heure de cuisson.

4° **A la Sauce Bourgeoise.** — Faire blanchir les abatis, ensuite faire une sauce rousse, dans laquelle on les fait cuire avec des morceaux de pommes de terre, de carottes, des oignons, etc. Saler, poivrer, ajouter de la moutarde, un peu de jus et de sauce tomate, et laisser cuire environ une heure.

Ces quatre préparations se font aussi bien avec des restes de dinde rôtie ou bouillie qu'avec des abatis crus: la seule différence est dans la durée de la cuisson.

5° **En Papillotes.** — Prendre des restes de dinde cuite (pilon, cuisse ou ailerons), les désosser, remplir les vides avec une farce de viande mélangée de champignons hachés, rouler dans la panure, envelopper de papier beurré, aplatir et faire cuire dix minutes sur le gril.

6° **En Croquettes.** — Éplucher les petits morceaux qui restent sur la carcasse d'une dinde après qu'elle a été servie, les hacher avec la moitié moins de lard ou de jambon, un peu de persil, à volonté quelques champignons cuits; mélanger ce hachis avec du pain imbibé de bouillon ou de lait, deux œufs durs hachés et un œuf cru, saler, poivrer, former les croquettes de jolie forme, les rouler dans le blanc d'œuf battu et dans la panure et les faire frire à la bonne friture de bœuf. On peut aussi les rouler simplement dans la farine. Les croquettes sont bonnes chaudes et froides.

7° **En Soufflés.** — Éplucher les *chairs blanches* des restes de dinde cuite, les hacher avec un peu de lard, les piler dans un mortier, ajouter autant de cuillerées de *sauce béchamel* ou de panade qu'on a de cuillerées de hachis, piler toujours, ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf crus, saler, poivrer, tourner toujours, battre les blancs d'œuf en neige, mélanger cette neige à la pâte, et en remplir de petits moules de porcelaine déjà beurrés.

Faire cuire dix minutes ou un quart d'heure; servir au moment où le soufflé a monté.

Apprêts froids.

En Mayonnaise. — C'est surtout lorsque la dinde a été bouillie que les reste sont bons en mayonnaise. Tailler les morceaux en forme de filets aussi réguliers que possible, les disposer au milieu d'un plat, les uns sur les autres, en *croisillons*, afin que la sauce pénètre bien dans les intervalles. Recouvrir l'ensemble des filets avec une bonne épaisseur de mayonnaise, en mettre un tour en bordure, ensuite garnir le tour du plat avec des quartiers d'œuf dur alternés avec des filets d'anchois, de cornichons, d'olives tournées, etc., le tout entouré de petits cœurs de laitue fraîche, ou de bouquets de cresson.

Avoir soin que la mayonnaise soit très liée, très épaisse, un peu acidulée, et surtout faite très fraîchement.

Mayonnaise (pour 6 ou 7 personnes). — Mettre dans le fond d'un plat creux, ou d'une grande assiette à soupe, deux *jaunes d'œuf* (enlever soigneusement le germe et la moindre parcelle de blanc), une cuillerée de moutarde anglaise délayée à l'eau froide, une forte pincée de poivre et du sel. Prendre de la main droite une fourchette d'argent et mélanger ensemble ces ingrédients, tout en maintenant l'assiette de la main gauche. Au bout de deux minutes, déposer la fourchette, verser sur les jaunes une bonne cuillerée à café d'huile d'olive, amalgamer l'huile et les jaunes en tournant avec la fourchette, et lorsque le mélange épaissit verser encore de l'huile, tourner, verser de l'huile jusqu'à la quantité qu'on désire. Si la sauce épaissit trop, y verser deux ou trois gouttes de crème douce, recommencer avec l'huile, travailler beaucoup. Vers la fin, ajouter un peu de vinaigre blanc, très fort, ou du jus de citron ; mais il faut des citrons très mûrs et très frais, sans cela la sauce aurait un goût d'amertune.

Si, pendant le travail, la sauce *tournait* (1) et que l'huile se séparât des œufs, il suffirait de recommencer, dans une assiette propre, avec un autre jaune d'œuf, sur lequel on verse peu à peu, par cuillerée, la sauce manquée, qui reprend sa première forme.

En Coquilles. — Enlever les peaux et les nerfs des restes de dinde, couper la viande très finement, mais non *hachée*, couper de même autant d'œufs durs, mettre au fond d'une coquille un peu de sauce mayonnaise, ou rémoulade, étendre sur la sauce les petits dés de volaille, ensuite une forte cuillerée de sauce, les œufs, terminer par la sauce, et placer au sommet de la coquille une rondelle de truffe.

Au lieu de *mayonnaise*, on peut garnir les coquilles avec de la gelée de viande très concentrée, dont on laisse

(1) La mayonnaise tourne si l'huile est trop chaude, si elle est figée, si on travaille dans un endroit trop chaud, si on verse trop d'huile à la fois.

Il ne faut jamais faire une mayonnaise à la cuisine.

refroidir les couches sucessives, on ajoute des olives, un rond de carotte cuite, et cela forme des espèces de petits aspics. Mais il est alors préférable de remplacer les coquilles par de petits moules en porcelaine.

En Salade. — Cette façon d'utiliser les restes de dinde est surtout appropriée aux morceaux inférieurs, pilons, chairs de la carcasse, peaux grillées, etc.

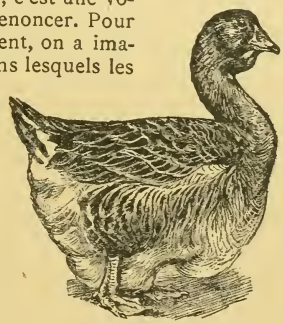
Réunir tous ces débris, les mettre au fond d'un saladier, avec des filets d'anchois et de cornichons, assaisonner avec de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, sel, poivre, délayés ensemble dans une tasse, tourner plusieurs fois, ensuite recouvrir avec une forte assiette de pommes de terre cuites, tièdes, saupoudrer de persil, arroser avec quelques cuillerées de vin blanc sec, de l'huile, du vinaigre, mélanger le tout, travailler sans écraser. Mettre, si l'on veut, quelques carottes et betteraves en tranches.

Les pommes de terre doivent cuire avec leur pelure, et être pelées et coupées chaudes, — si elles sont froides, elles sont *cirées*.

L'Oie.

L'oie est considérée comme très inférieure au dindon, à cause du goût un peu trop prononcé de sa chair huileuse. Aussi le prix en est toujours plus bas. L'oie n'est bonne à manger que jeune, et pendant les mois d'hiver. A dater du mois de *mars*, c'est une volaille à laquelle il faut renoncer. Pour remédier à cet inconvénient, on a imaginé les *confits d'oie*, dans lesquels les bêtes jeunes sont conservées dans leur graisse, pendant toute l'année.

On connaît la *qualité* de l'oie à la blancheur de la graisse, à la finesse de la peau. La *jeunesse* se reconnaît au bec qui doit se casser sous les doigts et aux pattes qui doivent être fines et brillantes. La *fraîcheur* est, comme dans toutes les volailles, indiquée par la couleur des yeux, la fraîcheur de la saignée et des issues.



OIE DE TOULOUSE

Oie rôtie. — Choisir une bête jeune, blanche et fine, de 6 à 8 livres, la vider, la flamber et la *brider très en arrière*. Enlever la tête, le cou, le bout des ailes, qui, étant déjà secs, ne sont plus mangeables une fois rôtis.

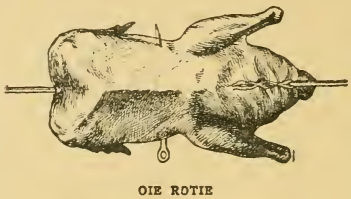
Embrocher la bête dans sa longueur avec une mince barde de lard, la badigeonner de beurre fondu et de saindoux, l'exposer à un feu vif, l'arroser souvent, la faire cuire, une heure pour quatre livres, une heure un quart pour six. Débrocher, enlever une partie de la graisse rendue, allonger le jus avec du jus de veau, servir ce jus en saucière. — La peau de l'oie doit être rissolée, c'est pour cela que certaines personnes préfèrent, pour l'oie, le rôtissage au four; mais à la condition que la bête soit placée sur une grille qui l'isole du jus. — Si elle plonge dans la graisse, la chair s'en imprègne, et devient encore plus indigeste qu'elle ne l'est déjà naturellement. Une heure au four.

La chair de l'oie étant fortement azotée, supporte d'être conservée un peu plus longtemps que les volailles blanches, sans pour cela arriver au faisandage.

L'*oie* ne s'emploie guère bouillie, le bouillon est fort, et la chair se dessèche ; on la mange donc généralement rôtie ou braisée, ou encore en daube.

Oie rôtie aux Marrons. — Procéder comme pour l'oie rôtie, seulement, remplir l'intérieur de l'oie avec des marrons cuits dans leurs deux enveloppes, à l'eau ou à l'étuvée, et pelés

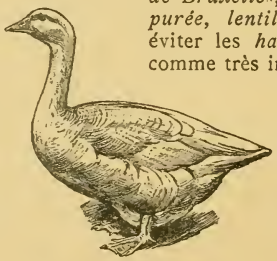
avant de les mettre dans la bête. Si le foie est assez gras, on le pile avec un morceau de graisse de l'intérieur, on en fait une farce qui est mélangée avec les marrons. Il faut cuire l'oie farcie un peu plus longtemps que celle au naturel.


OIE ROTIE

Oie à l'Alsacienne. — Prendre toujours une jeune bête, la faire rôtir au four, et la servir entourée de choucroute. Faire cuire la choucroute trois heures, lentement, avec un mélange de saindoux et de graisse d'oie. Mouiller avec du vin blanc sec, ou même du Champagne.

Servir le jus de l'oie en saucière.

A la Chipolata. — On peut ici utiliser une oie un peu plus vieille. La vider, flamber, brider, enlever la tête, le cou, les ailerons, le foie, etc. La mettre sur le feu, dans une daubière, avec une cuillerée de beurre frais, une de beurre fondu et une *couenne de lard* (qu'on enlève à la fin). Faire cuire lentement pendant deux heures et demie, faire roussir vers la fin, saler, poivrer, verser une cuillerée de cognac, dégraisser le jus, et verser dans la daubière une bonne sauce rousse, faite avec du bouillon. Ajouter douze ou quinze petites saucisses chipolata, le foie, coupé en morceaux, après l'avoir blanchi à l'eau salée, quelques olives et quelques champignons. Servir dans un plat creux avec la garniture.


OIE D'EMBDEN

Les saucisses doivent avoir été sautées au beurre.

On peut ajouter quelques foies de volaille achetés à part.

En Daube. — Pour l'oie en daube, se reporter à la recette de la dinde en daube, mais celle-ci est infiniment supérieure à l'oie. C'est surtout froide que l'oie en daube est bonne.

Avec Garniture de Navets. — Cuire au braisé, dans une daubière, une oie entière, ou une moitié; lorsqu'elle est roussie et cuite comme il est dit pour la Chipolata, l'arroser d'une sauce rousse, dans laquelle on fait mijoter une garniture de navets, déjà cuits, soit au bouillon, soit au beurre.

A la Purée de Pommes de terre. — Procéder comme pour le gigot de mouton à la purée de pommes de terre.

Avec les sept recettes précédentes, on a un choix suffisant pour varier la manière de préparer une oie, d'autant plus que rien n'empêche de substituer aux garnitures indiquées d'autres garnitures de légumes : *Tomates*, *choux de Bruxelles*, *céleri-rave*, *côtes de purée*, *lentilles*, etc. Il vaut mieux éviter les *haricots secs* et les *fèves*, comme très indigestes. Il est vrai que la choucroute réunie à l'oie forme un assemblage non moins indigeste, mais dans les contrées où on fait un grand usage de choucroute, l'habitude fait qu'on n'en est pas incommodé.

L'*oie* rôtie est excellente froide, avec une sauce moutarde ou vinaigrette, mais jamais avec la mayonnaise. Les débris et restes d'oie rôtie ou braisée peuvent être utilisés de la même façon que les débris de dinde.

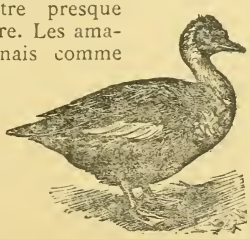
La graisse rendue par une bonne oie est une bonne ressource en cuisine pour la choucroute, les choux, les pommes de terre, mais il faut toutefois ne pas oublier que cette graisse, fortement azotée, doit toujours être mélangée avec un autre condiment gras.

Si je n'ai point compté les truffes parmi les garnitures pouvant s'adapter

à la préparation de l'oie, c'est que les truffes *sont du luxe*, tandis que l'oie est un rôti éminement économique parmi les rôtis de volaille.

Le Canard.

La chair du canard, d'un goût très relevé, est huileuse, foncée en couleur, et beaucoup moins digestive que celle du poulet. Sur les marchés des grandes villes, il en existe de différentes variétés : à savoir, le *canard de ferme*, qui comprend tous les canards et canetons tués par la saignée, et le canard de Rouen, ou rouennais, qui est étouffé par une forte pression sous les ailes. Les premiers gardent la chair rose foncé, tandis que les seconds, dont le sang s'extravase dans les tissus, ont une couleur noirâtre presque analogue à celle du lièvre. Les amateurs préfèrent les rouennais comme ayant une chair savoureuse et se rapprochant du gibier. Il y a un écart de prix assez considérable entre les deux : ainsi on a un canard de ferme pour 3 fr. 50 à 4 francs, tandis qu'il faut compter 6 francs pour un rouennais de la même grosseur. Entre les deux, le *nantais*, qui est un canard de ferme, bien engraissé et de bonne qualité, vaudra 5 francs environ.



CANARD DE BARBARIE

Lorsqu'on habite la campagne, et qu'on est rapproché d'un cours d'eau courante, on peut avoir, sans grande dépense, une élève d'excellents canards, qui sont une ressource précieuse pour varier les menus ; mais il est important de les nourrir avec de la farine, des pommes de terre et du grain. Jusqu'à six mois, ce sont des *canetons* excellents à rôtir. Aussitôt qu'ils ont atteint leur croissance, ils deviennent des *canards*, et il est préférable de les braiser et de les servir avec une garniture. Le canard bouilli est peu estimable.

Voici les différents systèmes de cuisson, et les principales garnitures s'adaptant au canard :

1° *Canard rôti* ; 2° *Canard aux petits pois* ; 3° *Canard aux navets* ; 4° *Canard aux olives* ; 5° *Canard aux céleris* ; 6° *Canard aux carottes* ; 7° *Canard à la Palestine* ; 8° *Canard à la Providence* ; 9° *Canard aux tomates* ; 10° *Canard à la mode annamite* ; 11° enfin, deux préparations froides : le *Chaufroid* et la *Daube*.

Caneton ou jeune Canard rôti. — Choisir un animal gras, à chair fine et à peau lisse, le vider, enlever la tête, le bout des ailes et des pattes, le flamber, le brider avec les épaules en arrière, coudre finement les issues, l'embrocher, l'enduire de beurre fondu et de saindoux et le faire cuire à un feu vif, en arrosant beaucoup pendant une demi-heure. Le caneton doit être *rôti-vert*, c'est-à-dire peu cuit, et la peau rissolée. Saler à la fin de la cuisson. Si on le cuit au four, il faut surveiller beaucoup, et surtout ne pas laisser baigner l'animal dans la graisse. Pour cela, une grille élevée d'un centimètre doit être placée dans le plat.

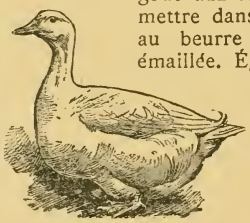
Canard aux Petits Pois. — Les canetons sont excellents servis sur une garniture de petits pois (1) ainsi qu'avec toutes les garnitures de légumes, *navets*, *céleris*, au jus, *purée de tomate*, *sauce aux olives*, etc. On les prépare également en *salmis*, mais je trouve cette façon d'accommoder mieux indiquée pour le *canard sauvage*, qui est un gibier ; aussi est-ce à l'article *Gibier* que j'en parlerai.

Canard aux Navets. — Utiliser de préférence une bête un peu *ferme*, qui pourrait être trop sèche si on la faisait rôtir. Mettre le canard dans une *dau-*

(1) Pour la façon de préparer les petits pois se reporter à ce qui a été dit aux articles *Veau* et *Poulet*.

bière émaillée ou galvanisée, avec une bonne cuillerée de beurre fondu, un peu de saindoux et un petit morceau de lard, le tout à froid. Cuire lentement avec le couvercle ; au bout d'une demi-heure, la chair du canard sera attendrie ; laisser roussir légèrement, *mouiller* peu à peu avec quelques cuillerées de bouillon chaud ou d'eau, ajouter une cuillerée à café de cognac, continuer le roussissement, saler, et servir dans un plat demi-creux, avec une garniture de navets, préparés ainsi qu'il suit :

Tailler en jolie forme des navets, les plonger cinq minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter, et achever leur cuisson dans une poêle émaillée, où l'on aura versé la graisse en trop du canard (sans le jus) ; faire cuire à petit feu, dorer légèrement, faire mijoter dix minutes dans une très légère sauce rousse. Cinq minutes avant de servir, retirer le canard de la daubière, enlever une bonne partie du jus qu'il a rendu (tenir ce jus au chaud dans une saucière pour le faire passer avec le canard) et verser dans la daubière les navets et leur sauce qui recueilleront ainsi toutes les parcelles de jus attachées aux parois (parcelles qui seraient perdues) ; remettre le canard dans la garniture pendant quelques minutes, et servir ainsi qu'il est dit plus haut. Une heure et demie de cuisson en tout.


CANARD DE PÉKIN

Canards aux Olives. — Le même choix pour l'animal, que ci-dessus ; procéder également de même pour la cuisson ; d'autre part, faire une bonne sauce rousse, teintée d'une cuillerée de purée de tomate ; lorsque le canard est cuit, et qu'on a retiré la moitié de son jus, verser dans la daubière cette sauce qui doit être passée et très onctueuse, ajouter la quantité d'olives dénoyautées qu'on désire y mettre, laisser *mijoter* le tout ensemble pendant vingt minutes *sans bouillir* et servir dans un plat creux. Si la sauce *s'allongeait* un peu trop, soit par le jus de l'intérieur du canard, soit par les olives, il suffirait d'en garder quelques cuillerées, qu'on utiliserait pour une autre préparation. Une heure un quart de cuisson.

Canard aux Céleris. — Toujours le système du braisé, appliqué à un canard de l'an dernier. Servir avec une garniture de céleris au jus. Choisir du céleri bien blanc, tailler les côtes en morceaux de 4 ou 5 centimètres, les éplucher, les blanchir à l'eau bouillante salée, les égoutter et les faire mijoter dans une petite quantité de sauce rousse, colorée et parfumée par le jus du canard. Si on veut donner plus de goût aux céleris, il faut, avant de les mettre dans la sauce, les faire sauter au beurre fondu dans une poêle émaillée. Égoutter le beurre avant de verser les céleris dans la sauce.

Canard aux Carottes. — Le canard étant cuit au braisé et dégraissé, enlever les deux tiers du jus, et verser dans le tiers restant des petites carottes taillées en pointes, blanchies à l'eau bouillante, et cuites au beurre fondu ; faire mijoter un quart d'heure avec le canard.

Canard à la Palestine. — Choisir un canard jeune, le flamber, le vider, remplir l'intérieur d'une bonne farce mélangée de truffes et d'olives dénoyautées (1), fermer les issues, brider et faire cuire au braisé ou à la broche pendant trois quarts d'heure. Servir avec une garniture de topinambours, taillés et préparés comme il est dit pour les navets. Si le canard est tendre, on peut le faire cuire au four. Employer la moitié du jus pour arroser la garniture, et servir dans la saucière.

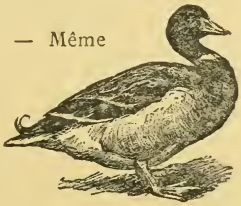
Canard à la Providence. — Entrée de luxe, exigeant une garniture assez coûteuse. Choisir un canard tendre,

(1) Au lieu d'employer du beurre tout seul, faire un mélange, par moitié, de beurre et de la graisse rendue par le canard.

sans être un caneton; le cuire au four avec beaucoup de soin et le servir entouré de la garniture suivante :

Faire une sauce au madère, avec moitié bouillon et moitié vin blanc parfumé par un verre de madère. Faire mijoter dans cette sauce des têtes de champignons blanchis à l'eau bouillante, des petites truffes rondes, des olives rondes dénoyautées et blanchies à l'eau bouillante, de petites quenelles, et quelques petites escalopes de foie gras. Ajouter à la garniture une partie du jus de la cuisson (réserver le reste) et servir dans un plat creux garni de petits croûtons. Une petite heure de cuisson.

Canard aux Tomates. — Même système de cuisson, soit braisé si l'animal est un peu vieux, soit rôti s'il est jeune. Ensuite, faire cuire au beurre de toutes petites tomates rondes, et les servir arrosées de jus autour du canard. Il ne faut pas les mettre dans la daubière, parce qu'elles s'écraseraient. On peut, si on le préfère, se borner à faire mijoter le canard dans une bonne sauce tomate; dans ce cas, on y mélange des champignons déjà cuits.


CANARD DE ROUEN

Les quelques garnitures qui précèdent sont assez variées pour permettre de fréquents changements dans les menus.

En somme, les légumes frais ou verts s'associent mieux que les légumes secs et les farineux à la chair très azotée et un peu *huileuse* du canard. Pour cette raison, il faut éviter de servir du *canard aux choux* et surtout à la choucroute. Si on tient aux purées, il n'y a qu'à se guider sur les garnitures à la *purée de marrons*, *purée de pois*, *purée de pommes de terre*, que j'ai déjà énumérées aux articles des viandes de boucherie.

Le *canard au riz* se fait comme le poulet au riz : braisé quant à la cuisson et servi sur une garniture de riz cuit au bouillon.

Voici enfin, comme spécimen de cuisine étrangère, le *canard à la mode annamite*. Choisir un animal bien en chair, plutôt que gras, et un peu fort ; le flamber, vider et brider, ensuite le mettre dans une marmite émaillée avec une livre de gîte de bœuf, 250 grammes d'os de veau et deux litres et demi d'eau ; faire bouillir, écumer, ajouter quelques branches d'estragon, diminuer l'ébullition et laisser achever la cuisson jusqu'à ce que la fourchette pénètre dans la viande.

D'autre part, faire crever du *riz de Patna* dans l'eau salée, sans le retourner ni l'écraser, et le servir dressé en rocher autour du canard découpé, avec une sauce au kari, ou au *nounam* (sorte de liqueur fabriquée avec divers bouillons réunis et spéciale au pays d'Annam). C'est du reste une recette plutôt *amusante* que réellement appréciable. Je termine par deux plats froids, de facile exécution, peu coûteux, et d'un agréable emploi pour les déjeuners : le *chaudfroid de canetons*, et le *canard en daube*.

Chaudfroid. — Choisir deux jeunes canards, les plumer, vider et flamber ; remettre les foies à l'intérieur, et les faire rôtir lentement pendant une heure. Les découper, pendant qu'ils sont encore chauds, en morceaux réguliers. Piler dans un mortier les foies et l'intérieur, en mouillant avec un peu de bouillon de pieds de veau et un peu de vin blanc ; faire cuire, pendant deux heures, les carcasses, avec une livre de jarret de veau déjà roussi, et un litre et demi de bouillon de tête ou de pieds ; quand ce bouillon est bien concentré, le mélanger à la pâte formée par les foies pilés, goûter, assaisonner, passer à la passoire fine, laisser à demi refroidir, saucer chaque morceau de canard dans cette sorte de coulis, et les faire refroidir sur un grand plat de porcelaine.

D'autre part, préparer une *couronne* de gelée transparente, dresser

les morceaux de canard à l'intérieur de la gelée et terminer par une bordure de truffes coupées, ou d'olives dénoyautées. Conserver à la cave jusqu'au moment de servir.

Canard en Daube. — Choisir un animal gros et gras, le flamber, le vider, le brider, après avoir enlevé la tête, les ailerons et l'intérieur (foie, cœur, gésier, poumons) ; l'envelopper d'une mousseline pour qu'il reste très net, et ne soit pas terni par l'écume. Mettre au fond d'une daubière émaillée deux pieds de veau coupés en morceaux, quelques morceaux de jarret de veau *roussis* dans le beurre, et le canard. Verser dessus deux verres de vin blanc et de l'eau froide, de façon que tous les morceaux baignent dans le liquide. Faire partir le feu, jusqu'à l'ébullition ; écumer, diminuer le feu, jusqu'à ce que le bouillon ne fasse plus que frémir. Au bout d'une heure, ajouter des légumes : carottes, panais, etc., saler, poivrer. Quand le canard est tendre, le retirer, le démailloter, le placer au fond d'un plat faisant moule, l'estomac en dessous, et verser dessus le bouillon qui doit cuire seul pendant trois heures au moins, après qu'on a retiré le canard ; faire prendre la gelée à la cave.

On peut également découper la bête, ranger les morceaux régulièrement au fond du moule, et les recouvrir de gelée tiède, qu'on fait *prendre* une nuit à la cave. Ce système est plus agréable à servir que lorsqu'il faut découper dans la gelée.

Les Pigeons.

Pigeons domestiques. — Le pigeon n'a pas les qualités du poulet au point de vue d'une nourriture hygiénique ; employé trop fréquemment, il peut occasionner des fatigues d'estomac. Toutefois, la chair assez parfumée de ce volatile en fait une précieuse ressource, surtout pour le temps où, la chasse étant fermée, l'oie et la dinde n'étant plus de saison, on en est réduit aux seules volailles blanches : poulets, poulardes, chapons. Les meilleurs pigeons, parmi ceux qu'on achète tués, sont ceux de Bresse et ceux du Mans : ils sont gros, gras et très tendres ; cette supériorité est due à la façon de les nourrir usitée dans ces contrées. Dans les pays où ils se vendent *vivants* et en *plumes*, il faut rechercher deux conditions : 1° il faut les peser à la main, pour s'assurer du poids, et souffler entre les plumes pour voir s'ils sont gras ; 2° s'assurer que la tête et le cou sont entourés d'une sorte de *duvet* prouvant qu'ils n'ont pas *encore volé* et ont été nourris *au bec* par les *parents* pigeons. Si ce duvet est tombé, l'oiseau n'est plus ni tendre ni gras.

PIGEON BISET

Il y a deux manières de tuer les pigeons : on les étouffe ou on les saigne. Étouffés, le sang s'extravase dans la chair, qui devient ainsi plus noire et de plus haut goût. Saignés, on peut conserver le sang pour l'utiliser en salmis, la chair est alors plus pâle.

Le choix entre les deux systèmes est facultatif.

Les pigeons du Mans et de la Bresse vendus prêts à cuire ont toujours été saignés.

Les principales préparations du pigeon sont les suivantes :

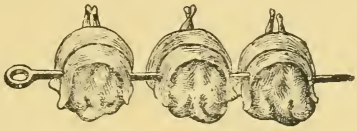
1° *Pigeon rôti avec ou sans cresson ;* 2° *en compote;* 3° *à la crapaudine ;* 4° *en salmis;* 5° *farci ;* 6° *aux petits pois;* 7° *aux asperges ;* 8° *à la Provençale;* 9° *à la Macédoine;* 10° *à la financière.*

Pigeon rôti. — Flamber, vider, barder et brider le pigeon à peu près comme un petit poulet.

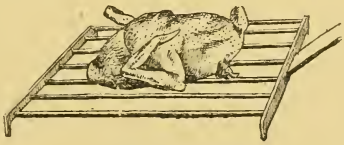
L'embrocher en *long*, le cuire une demi-heure à feu vif, servir avec une bordure de cresson, et le jus en saucière. Avant d'aller plus loin, je tiens à dire que la cuisson au four est la moins

bonne pour le pigeon : si on ne peut pas organiser la broche, il faut le faire cuire à la casserole ou à la *daubière*, sauté ou braisé, en surveillant beaucoup le feu et le jus. (Pour avoir un bon jus, il faut mouiller avec du bouillon.)

En compote. — Couper les pigeons en six morceaux réguliers, enlever les os qui ne tiennent à aucune fraction de viande, faire sauter ces morceaux dans une casserole de terre, avec une cuillerée de beurre, autant de saindoux et une cuillerée de petits morceaux de jambon *cru* ou *cuit*. Saler, assaisonner; lorsque les morceaux sont dorés de tous côtés, mais non *brunis* et *calcinés*, verser dessus, au travers d'une passoire, une légère sauce rousse, colorée avec du bon jus; ajouter quelques champignons sautés au beurre, et, à volonté, autant d'olives dénoyautées ou de petits oignons blanchis au bouillon, faire *mijoter* le tout ensemble vingt minutes; servir avec des croûtons; la sauce doit être onctueuse, ni trop liquide ni trop épaisse. On peut faire réchauffer le pigeon en compote.


PIGEONS ROTIS

A la Crapaudine. — Choisir plutôt un petit animal; le plumer, flamber, vider, ensuite le couper en deux, dans le sens de la longueur, de façon qu'il y ait une moitié de *poitrine*, et une moitié de *dos* à chaque morceau. Aplatir avec le plat du couperet, badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer, et faire revenir cinq minutes à la poêle, dans un peu de beurre fondu. Ensuite, faire achever la cuisson *sur le gril* des deux côtés. A volonté, on roule les morceaux dans la panure. Servir avec un jus de citron.


PIGEON CRAPAUDINE

En Salmis. — Faire cuire le pigeon entier dans une casserole couverte (après l'avoir *flambé*, *vidé* et *troussé*). Lorsqu'il est cuit, découper chaque membre, ce qui fait quatre morceaux, faire trois autres morceaux du devant, du dos et du croupion; les tenir au chaud entre deux assiettes. D'autre part, piler le foie et l'intérieur avec un peu de persil et de lard gras, faire revenir cette pâte au beurre fondu dans une bonne casserole, y ajouter quelques cuillerées de sauce rousse très légère, ajouter un peu de bouillon, un peu de vin blanc, et, dix minutes avant de servir, trois ou quatre cuillerées de sang frais (sang de poulet, de pigeon ou de lapin, peu importe); faire mijoter les morceaux de pigeon dans cette sauce, *qu'il ne faut pas négliger de passer;* ajouter du jus, un soupçon de moutarde, quelques câpres (si on les aime) et servir avec des croûtons.

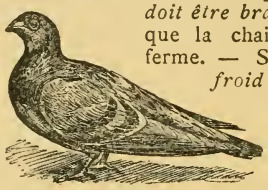
Pigeon farci. — Après avoir flambé et vidé le pigeon, en enlever la tête, et remplir l'intérieur avec une farce grasse, composée de viande de veau, lard gras, épluchures de truffes, quelques cuillerées de sauce assez épaisse ou de panade, le tout salé, poivré, bien mélangé ensemble; coudre les issues et la peau du cou, barder avec une mince tranche de lard, et faire braiser à petit feu pendant une heure. Servir chaud avec une sauce tomate, ou froid avec cornichons.

Aux Petits Pois. — Cuire les pigeons à la broche s'ils sont jeunes, ou braisés s'ils sont très fermes; faire un jus un peu concentré, que l'on divise en deux parties : l'une pour arroser les pois, l'autre pour faire passer en saucière. Servir dans un plat creux, avec les pois en garniture. Préparer les pois comme il est dit pour le poulet et le canard. Mélanger quelques cœurs de laitue.

Aux Pointes d'Asperges. — Procé-

der comme ci-dessus et servir sur une litière d'asperges coupées en morceaux. Se reporter aux précédents articles où j'ai indiqué la façon de faire une garniture d'asperges.

A la Provençale. — Procéder comme pour le pigeon farci. Ensuite faire une sauce un peu vive avec du bouillon, du vin blanc, un peu de cognac, moutarde, kari; ajouter une garniture de petits oignons roussis, servir avec des croûtons.


PIGEON ROMAIN

A la Macédoine. — Faire rôtir à la broche ou à la casserole deux pigeons, bridés comme pour entrée.

D'autre part, faire cuire au bouillon des petits paquets d'autant d'espèces de légumes frais qu'on le veut, les dresser en ordre autour d'un plat, de façon à former une sorte de couronne, sur laquelle on étend une couche de bonne béchamel un peu épaisse; placer les pigeons au milieu de cette couronne. Servir très chaud, avec une saucière de béchamel et une de jus.

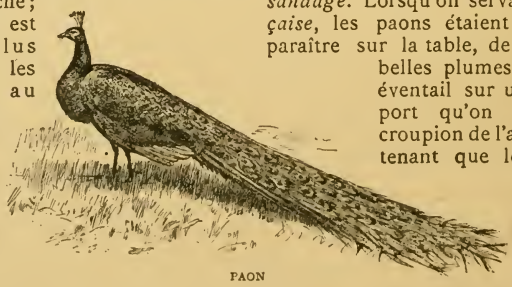
A la Financière. — Cuire les pigeons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, les faire mijoter dix minutes dans une sauce *financière*, avec sa garniture, pour laquelle on se reportera aux différents plats de viande à la *financière* que j'ai indiqués.

A côté de ces dix garnitures, on peut encore faire de nouvelles combinaisons pour lesquelles un peu d'imagination suffit. — *Le pigeon sauvage ou ramier doit être braisé* plutôt que rôti, parce que la chair en est toujours très ferme. — Sous le nom de *chaud-froid de ramerots*, on fait un excellent plat froid à la gelée. — Procéder comme pour le chaudfroid de canard. Ajouter à volonté des olives, des truffes, des tranches de foies gras, des œufs durs, etc.

Pigeon ramier. — Cet oiseau, quoique ressemblant beaucoup au Pigeon domestique, peut être considéré comme gibier. On l'accommode comme le pigeon ordinaire : s'il est tendre on le fait rôtir et on le sert sur des tranches de pain grillé. S'il est dur (ce qui est facile à reconnaître en brisant le bec et les pattes) on le prépare braisé sur une garniture de choux, de petits pois, etc., et surtout *en salmis*. Avec les jeunes ramiers on fait également un excellent plat froid à la gelée, sous le nom de *Chaudfroid de ramereaux*. Procéder comme pour les chaudfroid de canard.

Paons et Pintades.

Paons et Paonneaux. — Les *paons*, lorsqu'ils sont très gras, peuvent être rôtis à la broche; cependant, il est toujours plus prudent de les faire cuire au *braisé*, si on ne veut pas risquer d'avoir une bête sèche et dure. Les paonneaux n'ont pas cet inconvénient et sont excellents à la broche. Pour les uns comme pour les autres, il faut deux ou trois jours de *mortification*, sans cependant arriver au *faisandage*. Lorsqu'on servait à la *française*, les paons étaient ornés, pour paraître sur la table, de toutes leurs belles plumes, dressées en éventail sur un petit support qu'on adaptait au croupion de l'animal. Maintenant que les rôtis sont apportés sur la table déjà découpés, cet étalage encombrant n'a plus de raison d'être et a été abandonné. On se borne à disposer le paon comme

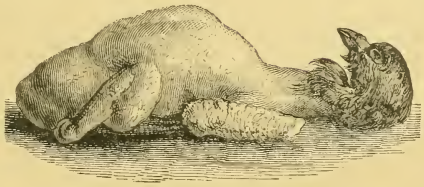

PAON

un poulet, après en avoir enlevé la tête. Il gagne beaucoup à être farci, soit d'une simple farce grasse, soit d'un mélange de truffes et de farce. En somme, ce n'est pas un rôti d'un usage très habituel.

La Pintade. — La pintade, beaucoup plus souvent employée que le paon, est sur la limite de la volaille et du gibier. Elle a la chair un peu brune, n'est jamais extrêmement grasse, et doit être mortifiée pendant deux ou trois jours avant de la faire cuire. Faite à point, jeune, tendre et rôtie avec soin, c'est un excellent rôti. La cuisson à la broche est préférable aux autres, le four dessèche la chair fine de la pintade et le braisé n'est pas assez délicat.

Une pintade truffée est presque aussi recherchée qu'un faisan ; servie froide, c'est un excellent plat de souper, d'ambigu ou de déjeuner.

La pintade de l'année précédente doit être braisée et servie en entrée avec une des nombreuses garnitures indiquées pour les autres volailles. L'espèce blanche est plus fine que la grise. La pintade est pour ainsi dire le trait d'union entre la volaille et le gibier, aussi nous servira-t-elle de transition entre ces deux ordres de volatiles, et nous allons passer au gibier à plumes, en commençant par les variétés du même genre que les poules, les *gallinacés*, qui doivent être débarrassés de l'intérieur.



PIGEON DE VOLIÈRE

GIBIER A PLUME

Le Faisan.

Le *faisan* a été nommé le *roi des forêts*, comme le *turbot* le *roi des mers*, par un illustre cuisinier des siècles derniers.

C'est en effet le plus fin et le plus parfumé des gibiers à plume, mais cette supériorité n'existe qu'aux deux conditions suivantes : qu'il soit *tendre et gras* et *faisandé à point*.

Un faisan vieux, maigre et mal conservé fera un détestable rôti, bien inférieur à un bon poulet.

Le faisan doit être conservé en *plumes* jusqu'au jour où on l'emploie; sans cela, il se dessèche à l'air et la peau se fendille à la cuisson. Si on désire le conserver un jour ou deux de plus que sa parfaite *mise au point*, il faut, sans le plumer complètement, enlever les plumes de la partie inférieure du ventre, celles du cou et de la tête, faire une petite ouverture à chaque extrémité, et enlever les intestins. Ensuite on referme ces ouvertures par un point, et on replace l'animal au frais. On peut ainsi prolonger un peu la conservation.

La *poule faisane*, jeune et grasse, est au moins aussi bonne que le *mâle*; mais elle est un peu plus petite et *représente moins*.

Quand le temps est froid, le faisan peut être gardé huit jours au garde-manger ; seulement, comme on ne connaît pas la date à laquelle il a été tué, on est forcé, quand on l'achète, de s'en tenir aux remarques suivantes: 1° la place de la blessure ne doit avoir aucune odeur de *faisandé*; 2° la peau du ventre doit être en bon état et d'une teinte à peine *bleuâtre*; si elle arrive au *vert*, et si elle est *amincie*, le degré de faisandage est trop avancé. Pour se rendre compte de l'aspect de cette peau, il faut *souffler* entre les plumes; le dos de la bête doit aussi être regardé de la même façon pour savoir s'il est gras. *Tout faisan jeune doit être cuit à la broche*, soit qu'on le serve en rôti, soit qu'on l'entoure d'une garniture. Lorsque, par la *sécheresse* des pattes ou par la *résistance* de la plume sous la main, on prévoit que l'animal sera sinon *dur*, du moins *très ferme*, il faut le faire cuire au *braisé* dans une daubière fermée, afin que cette cuisson lente dans le jus amollisse les chairs. La cuisson au four ne doit jamais être employée, parce qu'elle est trop desséchante.

Voici un certain nombre de recettes s'appliquant au faisan; il est facile d'en imaginer d'autres, en s'inspirant des différentes façons d'accommoder les poulets, pintades, etc. : 1° Plats chauds : *faisan rôti, à la Périgueux, à la financière, à la bohémienne, en chartreuse, farci, en salmis, à la jardinière.*

2° Plats froids : *faisan truffé, en aspic, en terrine, en pâté.*

Rôti. — J'ai dit plus haut que tout faisan tendre doit être cuit à la *broche*; cette condition s'applique surtout à l'oiseau servi comme rôti. Donc, choisir un faisan jeune et gras ; après l'avoir flambé et vidé, le *trousser* et brider comme une volaille, l'estomac saillant et les pattes en arrière. Enlever la tête qui n'est pas jolie, laisser les pattes en entier, ou tout au moins jusqu'à moitié. Mettre sur le dos et sur le devant deux bardes de lard fin, bien ficelées et assez minces pour que la chaleur du feu les réduise à rien vers la fin de la cuisson. (Ce système de *bardage* est infiniment préférable au *piquage* avec les lardons. J'ai déjà dit, à propos du filet de bœuf, les inconvénients qu'il y a à *piquer* toute espèce de viande avec des lardons. Je rappelle donc simplement ici que le jus s'échappe par les ouvertures de la lardoire et que toute la surface du *rôt*

piqué est dépourvue de saveur.) Embrocher la bête en long et placer la broche devant un feu vif. Mettre dans la lèchefrite (1) deux cuillerées de beurre fondu, une de bon saindoux ; arroser souvent, saler au milieu de la cuisson qui doit durer 30 à 40 minutes. Servir sur des tranches de pain grillé enduites de beurre frais. Ces tranches, désignées sous le nom de *canapés* dans les livres de cuisine, ne doivent être préparees qu'au dernier moment, afin d'être croustillantes et non desséchées. Arroser les canapés avec une partie du jus et envoyer le reste en saucière. Le jus du faisan doit être *corsé* avec un peu de jus de veau afin de le rendre *onctueux*, sans lui enlever son parfum naturel (ce qui arriverait si on employait du jus de mouton ou même de bœuf).

Lorsqu'on veut truffer le faisan, il faut enfermer à l'intérieur les truffes *pelées*, recoudre l'ouverture et alors faire cuire un quart d'heure en plus. Il est préférable de truffer la bête trois ou quatre jours à l'avance ; mais, à la rigueur, on peut le faire quelques heures seulement avant de mettre à la broche.

Faisan à la Périgueux. — Le faisan étant truffé et rôti, on le sert accompagné d'une garniture et d'une sauce à la Périgueux. (Voir à l'article *Volaille*.)

A la Financière. — De même que ci-dessus, rôtir le faisan, et le servir avec une garniture financière, c'est-à-dire un mélange de *quenelles*, *truffes*, *crêtes*, *rognons* dans une sauce au jus assez concentrée. Les truffes étant mélangées à la garniture, il est inutile que le faisan soit truffé à l'intérieur. La *financière* et le *Périgueux* peuvent servir de garniture aussi bien au *faisan rôti* qu'au *braisé* ; mais, le plus ordinairement, on réserve ces recettes pour les oiseaux que leur âge empêche de rôtir à la broche.

A la Bohémienne. — Plumer, flamber, vider deux faisans trop fermes pour la broche, les brider avec les *pattes en dedans* (1) et les mettre dans une daubière avec du beurre, du saindoux et une petite tranche de lard, à froid. Lorsque la cuisson sera commencée, mouiller avec un mélange de *bouillon de veau* (2) et de vin blanc sec (on peut employer du *madère*, mais pas *pur*; parce qu'il donne de l'amertume). Quand la cuisson est achevée, c'est-à-dire au bout d'une demi-heure, verser dans la daubière dont on a retiré les faisans, une garniture composée de tranches de *foies gras* et de *truffes*, liées par une bonne sauce rousse. Faire mijoter un grand quart d'heure et servir les faisans, dans un plat d'entrée, avec la garniture autour. On peut faire une farce avec un peu de foie gras et les pelures de truffes, et en garnir l'intérieur des faisans ; mais ce n'est pas nécessaire et n'ajoute rien à la finesse du plat. Pendant que la garniture mijote dans la daubière, il faut tenir les faisans au chaud. Saler au milieu de la cuisson. Les trois recettes précédentes, *périgueux financière*, *bohémienne*, sont du nombre des préparations coûteuses, à cause des truffes, du foie gras et autres garnitures recherchées qui entrent dans la confection. En voici d'autres, plus simples.

En Chartreuse. — Faire *braiser*, pendant une heure et demie, un vieux faisan dans une daubière bien fermée, avec du beurre fondu et du saindoux, par moitié. Suveiller la cuisson comme ci-dessus, et maintenir la daubière fermée, En même temps, préparer ainsi qu'il suit *deux choux blancs* et sept ou huit têtes

(1) Après mainte expérience, j'ai renoncé à me servir de la *lèchefrite* à l'état naturel, le jus n'étant jamais joli après avoir séjourné dans ce métal. Je place donc dans cette lèchefrite un *plat gratin long* émaillé, c'est dans ce plat que je mets le beurre, la graisse, et que le rôti rend son jus.

(1) Pour ce système de bridage, on coupe les pattes à la jointure, on fait remonter la cuisse vers le corps et on introduit les pattes à l'intérieur de la bête. Coudre l'extrémité.

(2) J'indique le bouillon de veau comme *mouillage* parce qu'il donne u moelleux au jus ou faisan qui est très *sec* et parce que étant *sans goût particulier*, il ne nuit pas au parfum du gibier.

de laitue. Blanchir les choux cinq minutes à l'eau bouillante, les têtes de laitue deux minutes à peine. Égoutter, couper les choux en *tranches* et les laitues en deux, ranger les uns et les autres par couches alternées dans un *moule*, mettre du saindoux, de la graisse de rôti, saler, poivrer, faire cuire au four pendant une heure, arroser de temps en temps avec le jus du faisan. Quand le chou est cuit, renverser le moule sur un plat creux, découper le *faisan*, et servir les morceaux sur la chartreuse de légumes.

Certains cuisiniers font cuire le faisan *dans la chartreuse* ; c'est un mauvais système parce que le chou et la laitue absorbent le jus, à proportion qu'il se dégage du faisan, et ne laissent à celui-ci, en échange de son jus, que la cuisson aqueuse des légumes.

Faisan Farci. — Faire une farce composée par tiers de maigre de veau, de porc frais, de lard, avec quelques pelures de truffes et le foie du faisan ou d'un poulet (1); saler, assaisonner, et remplir l'animal avec cette farce. Ensuite le coudre, le barder, lui donner une bonne forme, et le faire cuire au *braise*, dans la daubière fermée, avec du beurre fondu et du saindoux ; mouiller avec du bouillon de veau (si c'est possible), arroser avec quelques cuillerées de vin blanc et une de cognac. Faire dorer dans le jus, cuire pendant une heure un quart. Servir *chaud*, avec des tranches de pain grillé, ou *froid*, avec une salade.

En Salmis. — Ici, on ne peut employer qu'une bête jeune et tendre; mais c'est le cas d'utiliser un faisan *mal tué*, dont les membres ont été abîmés par un coup de fusil trop rapproché. Plumer, flamber et vider le faisan, ensuite le brider *n'importe comment* (puisqu'il est destiné au découpage) Mettre dans une daubière ou une casserole une forte cuillerée de beurre fondu et une mince tranche de lard. Quand le beurre est fondu, y mettre l'oiseau, le faire revenir de tous les côtés, couvrir pour le temps de la cuisson, mouiller avec du bouillon et une cuillerée de cognac, dorer légèrement de tous les côtés, saler, et aussitôt la cuisson achevée, retirer du feu. Découper les membres en jolis morceaux, y compris le *triangle* de l'estomac, et tenir ces morceaux au chaud.

Mettre dans un mortier les os de la carcasse, le foie, la tête, coupés en morceaux, la tranche de lard cuite avec le faisan, et une cervelle de mouton déjà cuite à l'eau (1), piler le tout ensemble, faire *revenir* dans une cuillerée du beurre qui a servi à cuire le faisan ; saler, poivrer, ajouter un peu de moutarde, une cuillerée de tomates, mouiller avec quelques cuillerées de vin blanc et un peu de bouillon, passer à la passoire, faire mijoter 25 ou 30 minutes sur un feu doux, ajouter du jus ; lorsque la sauce est liée et épaisse, y mettre les morceaux du faisan, faire encore mijoter, garder chaud dans un *bain marie* et servir avec des croûtons en triangle, et à volonté quelques tranches de truffes.

En Jardinière. — Cuire le faisan au braisé si c'est un vieux, rôti s'il est jeune et le servir entouré d'une jardinière, telle que j'en ai déjà donné la recette. Arroser avec le jus.

Préparations froides.

Faisan truffé et refroidi 6 ou 8 heures. — Choisir un beau faisan, gras et tendre, le plumer, flamber et vider; le remplir de truffes pelées et boucher les vides avec de la farce. Fermer les ouvertures, faire reposer au froid pendant deux jours. Ensuite barder, attacher l'oiseau, l'embrocher, le faire cuire une petite heure à feu vif très arrosé. Débrocher à demi froid et conserver au garde-manger. Servir avec une salade.

(1) Les foies doivent d'abord être blanchis à l'eau salée.

(1) La cervelle n'est pas indispensable ; c'est un condiment de *luxe*, qui n'a d'autre utilité que de donner du moelleux au salmis. De même pour le jus.

GIBIER DE BOIS ET DE PLAINE

En Aspic. — Ici, il faut un animal tendre et *très frais*. Faire une gelée très consistante ainsi qu'elle a été indiquée maintes fois, notamment pour le bœuf en gelée. Faire rôtir le faisan, et le découper, lorsqu'il est à demi refroidi, en morceaux assez petits dont on enlève les gros os; avoir trois ou quatre œufs, *cuits durs* et refroidis, quelques truffes coupées en tranches, une tasse de belles olives rondes, *dénoyautées*, quelques morceaux de jambon maigre (environ 200 grammes), deux ou trois cornichons. Choisir un *moule* un peu élevé et à *charnières*, le renverser, mettre au fond de ce moule une épaisseur de gelée d'un centimètre environ, faire refroidir cette gelée, et disposer par-dessus les plus jolis morceaux du faisan, rangés de façon symétrique et alternés avec des morceaux d'œufs, de truffes, de jambon, etc.; laisser vide un espace d'un centimètre tout autour, recouvrir de gelée demi-refroidie, faire geler, et recommencer autant de rangées qu'il est nécessaire pour que le moule soit plein; recouvrir la dernière d'une couche épaisse de gelée, faire prendre et laisser au frais jusqu'au lendemain. *Démouler* au dernier moment, et servir sur un plat recouvert d'une serviette. La confection d'un *aspic* est une œuvre de patience qui demande pas mal de temps, mais tout en travaillant, la cuisinière peut faire autre chose, et l'économie considérable réalisée en le préparant à la maison, au lieu de l'acheter tout fait, vaut la peine qu'on prend. J'ajouterai en outre, que, comme tous les plats froids composés de volaille, gibier, gelée, etc., les matières premières sont toujours meilleures dans un ménage, que fournies par les maisons de cuisine.

En Terrine. — On n'emploie, bien entendu, pour faire des terrines, que les faisans trop durs pour être rôtis, et seulement dans le cas où une trop grande abondance de gibier nécessite des emplois variés. *Plumer*, *flamber*, *vider le faisan*, le couper en filets, en enlevant tous les os. Mettre ces filets dans un saladier, ajouter autant de filets de chair de veau ou de poulet, un quart de filets de lard très minces; saler, poivrer, arroser de vin blanc, avec un quart de cognac, laisser macérer plusieurs heures. Ensuite, ranger tous les morceaux en mélangeant les espèces, dans une terrine en terre supportant le feu (1). Couvrir la dernière couche avec un peu de lard, faire cuire au four modéré une heure et demie ou deux heures pour une terrine contenant un seul faisan. Retirer du four, piquer de distance en distance le contenu avec une lardoire, y verser quelques cuillerées de jus, faire refroidir, et si on veut conserver la terrine, la recouvrir d'une couche de bon saindoux.

En Pâté. — Procéder exactement comme ci-dessus; seulement, au lieu d'enfermer la viande dans une terrine, la ranger dans un moule à pâté garni de pâte brisée, ainsi qu'il a été expliqué très en détail pour le pâté de veau.

Lorsque le pâté est refroidi, il faut le remplir d'une gelée au jus, faite avec les os du faisan et un peu de jarret ou pied de veau, ainsi qu'il suit.

Faire revenir au beurre fondu, dans une daubière, tous les débris du faisan, avec un peu de lard, et quelques os de jarret de veau. Lorsqu'on a obtenu un joli roux, verser dessus un litre d'eau bouillante mélangée d'un demi-verre de vin blanc, ajouter une moitié de pied de veau coupée en morceaux, mettre sur le feu, faire arriver à l'ébullition, écumer, abaisser le feu, et faire cuire, *au frémissement*, pendant trois heures. Goûter, pour s'assurer du degré d'assaisonnement, passer le liquide au travers d'une mousseline, *dégraisser* (2) et laisser à demi refroidir, avant de verser dans le pâté ou la terrine. Il

(1) Les terrines de forme longue sont préférables aux rondes, parce qu'on y range la viande dans le sens de sa longueur et qu'on peut ainsi découper la terrine dans le sens opposé, sans risquer de se tromper.

(2) Pour dégraisser la gelée, il suffit, après qu'elle a déjà été passée pour la débarrasser de ses débris, de la passer de nouveau au travers d'un linge mouillé d'eau froide. Toute la graisse reste dans le linge et on peut ensuite l'employer comme la graisse de pot-au-feu.

faut quatre fois plus de gelée pour le pâté que pour la terrine.

Le Coq de bruyère. — Cet oiseau, moins abondant que le *faisan*, dans nos forêts, passe pour être le plus délicat des rôtis non faisandés. On le sert généralement sans autre garniture que des *croûtons en canapé*, avec un jus de citron ou d'orange amère. Se rapporter, du reste, à ce que nous avons dit du faisan.

Les Perdrix.

Perdrix rouge. — Des trois espèces de perdrix connues en France, la *rouge*, la *grise* et la *bartavelle*, c'est la rouge qui se prête le mieux à des préparations variées. C'est un gibier fin à chair blanche, tenant le milieu entre la chair du simple poulet et celle du faisan. La perdrix rouge doit être mangée aussi fraîche que possible. Le système du *demi-faisandage* est mauvais ; il a certainement été inventé par les marchands de gibier, qui ont souvent des bêtes un peu avancées. Jusqu'au commencement d'octobre, les jeunes perdrix sont considérées comme *perdreaux*, et à ce titre, on ne les mange guère qu'à l'état de *rôti*. Cette remarque est érigée en axiome par un proverbe de chasseurs : *A la Saint-Remi tous perdreaux sont perdrix*. Or la *Saint-Remi* est le 1er octobre.

Si on est obligé de conserver une perdrix pendant deux ou trois jours, il faut la suspendre par les pattes dans un endroit sec et froid, et la laisser en plumes. On reconnaît les jeunes perdrix à la finesse de la peau des pattes, et aux plumes des ailes qui sont pointues. Les vieilles perdrix ont le bout des ailes arrondi parce qu'elles ont frotté la terre, les *coqs* ont un ergot à chaque patte, comme les vieux poulets. Ils ne sont bons que *braisés*. Voici les principales façons d'accommoder la *perdrix* rouge. Les recettes sont à peu près analogues à celles que j'ai données pour le faisan ; elles peuvent également être modifiées, à la condition de respecter les deux principes suivants : 1° fraîcheur de l'oiseau ; 2° adaptation du mode de cuisson, *braisé* ou *rôti*, selon que la perdrix est jeune ou vieille.

Perdrix rôtie. — Choisir une bête grasse et fraîchement tuée, la plumer, la flamber, la vider avec soin (1), remettre le foie à l'intérieur, coudre les issues, la brider et l'embrocher *en long*, attacher une mince barde de lard autour du corps. Exposer à un feu assez vif pendant trente ou quarante minutes, arroser très souvent avec un mélange de beurre fondu, de saindoux et un petit morceau de *beurre frais* destiné à activer le roussissement. Saler à la fin de la cuisson, *corser* le jus et le servir en saucière. Il faut qu'à la fin de la cuisson, le lard, coupé *très mince*, soit fondu et laisse *roussir la perdrix* ; le seul but du lard est de *nourrir* la chair du gibier. On doit toujours faire passer du citron avec un rôti de perdrix ; les *canapés sont facultatifs*.

Perdrix truffée. — Se reporter au faisan truffé, et servir de même, à volonté, froid ou chaud.

Aux Choux. — Prendre une vieille perdrix, et lorsqu'elle est prête à cuire, la mettre à froid dans une daubière avec du beurre, du saindoux, un peu de lard, et faire braiser lentement ainsi que je l'ai souvent indiqué. Il faut une bonne heure de cuisson. Saler vers la fin, mouiller avec un peu de bouillon, plutôt qu'avec de l'eau. Surveiller la formation du jus qui doit être coloré et onctueux. D'autre part, choisir un joli chou blanc, enlever les côtes, couper les feuilles comme pour une soupe, et les plonger trois ou quatre minutes à l'eau bouillante salée. Ensuite, les retirer, les égouttter en pressant fortement et les mettre dans une autre petite

(1) Il arrive souvent que le coup de fusil, en pénétrant à l'intérieur de la perdrix, traverse le foie et ouvre la vésicule du fiel ; c'est pourquoi je recommande d'opérer le *vidage* avec soin, — dans ce cas, on lave à l'eau-de-vie les traces du fiel — pour éviter l'amertume.

daubière, avec deux bonnes cuillerées de saindoux. Faire cuire lentement, à *daubière couverte*, pendant une heure et demie, en tournant souvent les feuilles de chou, qui ne doivent pas s'attacher ni roussir; ajouter deux cuillerées de jus de tomate. Quand le chou est très tendre, le mettre dans la daubière où a cuit la perdrix, après avoir retiré une partie du jus. Mettre la perdrix au sommet du chou, recouvrir, faire mijoter un quart d'heure, et servir : la perdrix au centre du plat, la garniture autour. Envoyer le reste du jus en saucière.

Au Riz. — Toujours une vieille perdrix : la faire braiser comme ci-dessus Une demi-heure avant de servir, mettre sur le feu une casserole à fond rond avec un verre de bouillon ; à l'ébullition, y jeter 200 grammes de riz, laisser gonfler sans remuer, sur un feu lent et avec la casserole couverte ; le riz absorbe le bouillon qu'il faut remplacer, aussitôt qu'il est bu, par du bouillon chaud. Quand le riz est à point, c'est-à-dire très gonflé et un peu croquant, le mettre dans la daubière, sous la perdrix, faire mijoter un quart d'heure. Servir avec la garniture comme ci-dessus, avec la moitié du jus en saucière.

On peut, si on le préfère, cuire le riz à l'indienne ; dans ce cas, on emploie le *riz patna* au lieu du *caroline*.

En Chartreuse, à la Financière, à la Périgueux. — Pour ces trois préparations, procéder comme il est dit pour le faisan.

A la Diplomate. — Faire une farce avec le foie d'une ou deux perdrix, autant de veau haché avec un quart de lard, et des épluchures de truffes ; remplir la perdrix avec cette farce, la faire braiser lentement et la servir avec une garniture de *champignons*, d'*olives*, de truffes, dans une sauce légèrement colorée par du jus de tomate.

En Croustade. — Cuire à la daubière deux ou trois jeunes perdreaux pas assez jolis pour être servis en rôti, quoique tendres. Faire une garniture à la *financière*, verser cette garniture dans une croûte à timbale en pâté brisée, ou dans une croûte de vol-au-vent. Mettre ces perdreaux sur la garniture après les avoir découpés en morceaux. Recouvrir la croustade et servir très chaud.

Il est inutile de donner le jus, qu'on peut utiliser pour autre chose.

A l'Estouffade. — Procédé employé dans la cuisine du Midi, qui consiste simplement à *braiser* une vieille perdrix, plus lentement qu'un *braisé* ordinaire (il faut deux heures) et la servir sur une sauce tomate assez épicée. Pendant la durée de la cuisson, qui doit se faire sans coloration, il faut mouiller avec du bouillon ou de l'eau, et une cuillerée de cognac.

A la Cussy. — Recette bourguignonne. Faire une farce composée de ris de veau, de champignons, de truffes, de crêtes, de jambon, coupés en petits dés, et mélangée de deux ou trois cuillerées de sauce veloutée. Remplir les perdreaux ou perdrix de cette farce bien assaisonnée, après avoir enlevé la plus grande partie des os (pour cela on ouvre l'animal par le dos, et on retire les os à l'aide d'un couteau pointu). Lorsqu'ils sont pleins de farce, on les coud, on leur rend leur forme primitive, on les enveloppe de lard, et on les fait cuire dans une daubière au fond de laquelle on a mis tous les os, un demi-verre de bouillon de veau mélangé de vin blanc, une cuillerée de cognac, une de tomate. Faire cuire très lentement, une heure ou une heure et demie, suivant l'âge de la bête, et servir sur une sauce au madère, avec champignons ou truffes. Un quart d'heure avant de servir, enlever les os, afin de laisser réduire le jus, qui sert à faire la sauce.

En Chaudfroid. — Comme le chaudfroid de canard, mais avec une moins longue cuisson.

En Galantine. — Désosser une vieille perdrix, la remplir de tranches de veau ou de volaille, mélangées de jambon avec quelques tranches de truffes; la recoudre, l'envelopper de mousseline, et la faire cuire en daubière avec du pied et du jarret de veau, du vin blanc, etc., tout ce qui a été indiqué pour la

galantine de volaille. Retirer la perdrix lorsqu'elle est cuite, et continuer la cuisson de la gelée comme pour toute autre galantine. Quand la gelée est prête, la laisser à demi refroidir, en faire geler une couche au fond du moule, déposer la perdrix sur cette couche de gelée, achever de remplir le moule faire prendre une nuit, et servir apres avoir renversé le moule.

En Pâté. — Désosser la *perdrix* sans la dépecer, la remplir de tranches de viande, veau ou volaille, de jambon, la refermer et la placer au centre d'un moule à pâté, dans lequel on a étendu une couche de pâte brisée ; remplir les vides avec des bandes de viande, fermer le pâté par un couvercle de pâte, le faire cuire deux ou trois heures dans un four modéré. Lorsqu'il est froid, le remplir d'une bonne gelée qu'on laisse prendre (1).

La Perdrix grise. — Plus petite que la rouge, sa chair est moins blanche et se rapproche de celle du faisan. Elle supporte mieux deux ou trois jours de *faisandage*. Lorsqu'elle est grasse, jeune et fraîche, le mieux est de la manger rôtie (comme il est dit pour la rouge). Si elle est vieille ou *mal tuée*, il faut la cuire au *braisé* et en faire un salmis. (Se reporter au salmis de pigeon.)

La Bartavelle. — C'est une grosse variété de la perdrix rouge, spéciale à certaines régions. On peut lui appliquer toutes les préparations indiquées pour la perdrix rouge.

Restes de Perdrix et de Faisan. — On a rarement des restes de ces genres de rôtis, dont l'importance est calculée généralement d'une façon assez précise sur le nombre de convives. Si, par hasard, on doit utiliser quelques fragments de ces gibiers, on peut recourir à toutes les recettes données pour les restes de volaille. Mais le mieux est de servir ces restes tels qu'ils sont, réunis à d'autres viandes froides, du jambon, de la gelée, avec ou sans mayonnaise.

La Caille.

La *caille* termine la série des gibiers à vider (je ne parle pas ici du *gibier d'eau* pour lequel il faut certains soins). La caille, plus encore que la perdrix, exige une fraîcheur parfaite. En principe, on devrait toujours la manger *dans la journée où elle a été tuée*. Mais on se conforme rarement à cette prescription. La peau de la caille est fine, transparente, recouvrant une couche de graisse. La meilleure façon de manger la caille, dont la finesse ne gagne rien aux savantes préparations, est rôtie.

Rôtie. — Plumer, flamber (très légèrement), vider (2) l'oiseau, l'envelopper d'une fine barde de lard, l'embrocher en *long* et le faire rôtir vingt ou vingt-cinq minutes devant un feu soutenu. Arroser avec du beurre frais, mélangé de beurre fondu. Si on veut truffer la caille, on la remplit de petits morceaux de truffes, et on procède comme pour la perdrix rouge. Une excellente méthode est d'envelopper la caille dans une feuille de *vigne jeune*, et de la barder sur la feuille; mais c'est un système qui ne peut s'employer qu'au commencement de la chasse, quand la vigne est encore en feuilles. A côté de la *caille gibier*, on peut se procurer en tout temps ce qu'on appelle la *caille verte*, c'est-à-dire l'oiseau élevé et engraissé en volière; mais elle est très inférieure à la caille sauvage.

Cailles en Caisse. — Ceci est un plat de l'ancienne cuisine française, assez peu usité maintenant : choisir des cailles fraîches, les plumer, flamber et vider. Ensuite les remplir d'une farce

(1) Se reporter, pour les détails du pâté, au *Pâté de veau et jambon*, p. 76 de : *Comment on forme une cuisinière.*

(2) Quelques cuisiniers font cuire les cailles sans les vider ; c'est un procédé défectueux : si elle est *avancée*, la chair de l'oiseau devient détestable par son voisinage avec l'intérieur faisandé.

faite avec des foies de volaille blanchis à l'eau salée, hachés avec de la mie de pain imbibée de lait, des pelures de truffes, et à volonté des fines herbes, cuites au beurre. Fermer les cailles après avoir enlevé la tête, les barder très légèrement et les mettre dans de petites timbales de porcelaine qui remplacent les caisses en papier; faire cuire au gril du gaz, avec feu par-dessus, ou bien dans un four en arrosant beaucoup. Servir avec un jus de citron, sur un croûton de pain grillé recouvert de beurre frais ; il faut une demi-heure de cuisson.

Caille Financière et Caille Jardinière.—Pour ces deux façons d'accommoder les cailles, se reporter aux volailles servies d'après ces recettes.

Cailles au Gratin. — Désosser les cailles, les remplir d'une farce aux foies de volaille, leur donner une jolie forme, les ranger dans un plat *gratin*, avec un peu de jambon et du beurre, saler, saupoudrer de panure fine et faire cuire à feu vif, une bonne demi-heure. Servir dans le plat, avec un citron ou une orange amère. Cette recette est bonne pour utiliser des cailles qui ne seraient ni assez fraîches ni assez grasses pour être servies en rôti.

Cailles en Salmis. — Ce qu'on appelle *cailles en salmis* est à proprement parler des *cailles à la sauce : sauce tomate, sauce madère, sauce Périgueux*, attendu que ce qui caractérise le *salmis*, c'est-à-dire l'intérieur de la bête, pilé et cuit avec une liaison de sang, n'existe pas lorsque, comme pour les cailles, on n'a pas le sang enlevé avant de cuire l'oiseau.

Gibier à bec fin.

Espèces à bec fin : les *Grives*, *Tourdres*, *Alouettes*, *Ortolans*, *Becfigues*, *Verdiers*, *etc.*, appartiennent tous aux variétés d'Europe à *bec fin*. A part une ou deux exceptions (le Pinson des Ardennes, par exemple), les oiseaux à *bec fin*, qui se nourrissent surtout d'insectes, ont la chair parfumée et savoureuse, tandis que ceux qui se nourissent de grains sont grossiers et sans goût : c'est pourquoi les *fraudeurs*, qui avec de vulgaires moineaux *fabriquent* des alouettes qu'ils vendent *sans plumes* et prêtes à cuire, ont la précaution de couper le gros bec du moineau.

Tous ces oiseaux doivent être mangés sans être *vidés*, et par conséquent *un peu* faisandés. Je dis *un peu*, car si on attend trop, il arrive que les éléments de l'intérieur, au lieu d'être simplement *fondus*, prennent une odeur nauséabonde et un goût amer qui rendent le rôti détestable. C'est surtout en automne qu'il faut veiller au faisandage : aussitôt que les plumes du ventre se détachent sans résistance, l'oiseau est à point.

En procédant par ordre de taille, nous verrons d'abord :

La Grive. — Il y a plusieurs variétés de Grives, dont voici les principales, vendues sur nos marchés : 1° la *Grive ordinaire* au plumage blanc moucheté de brun, le dessous des ailes blanc ; 2° la *Grive de montagne*, plus grasse que la première, à plumage gris foncé sur le dos, blanc moucheté de gris sous le ventre et les ailes ; 3° la *Religieuse*, gris de fer, le ventre un peu plus clair, avec un *collier blanc* (ces trois variétés sont à peu près de la grosseur d'un tout petit Pigeon) ; 4° la *Grive de vigne* ou *Tourdre*, préférée aux autres par les amateurs, comme plus fine et plus parfumée. Le plumage est à peu près le même que celui de la *Grosse Grive*, avec la différence que le dessous des ailes est *jaune orangé* foncé ; elle est plus petite que les autres.

Comme, d'après la *sagesse des nations :* Faute de grives on mange des merles, les marchands de gibier ne se font aucun scrupule de mélanger, aux paquets de *véritables Grives*, des *Merles au plumage noir* et des *Merlates gris foncé*, avec *bec jaune*, qui sont très inférieurs comme qualité

de chair aux *Grives* véritables. Le *Merle* est rarement gras, et souvent dur ; or, dans toute espèce de gibier, un animal maigre est mauvais. Si on se donne la peine d'examiner ce qu'on achète, il est impossible de se laisser tromper et de prendre un Merle pour une Grive.

Les Grosses Grives, grasses et *faites à point*, ainsi que les *Tourdres*, sont excellents à *manger rôtis* (à la condition bien entendu d'employer la broche ; cuits au four ou à la casserole, ils donnent un rôti inférieur au plus maigre Pigeon). J'ai déjà dit que le *Tourdre* est plus fin que la *Grive* ordinaire.

Grives rôties. — Voici comment on embroche les Grives : plumer l'oiseau avec soin pour que la peau (d'autant plus fine qu'il y a en dessous une couche de gras) ne s'écorche pas ; le *flamber*, couper le bout du bec, le bout des ailes et les griffes ; enlever la boule qui termine les intestins ; passer une aiguille enfilée de ficelle fine au travers du corps (entrant par une cuisse et sortant par l'autre), attacher avec cette ficelle les pattes au corps, allonger la tête qui doit être réunie aux pattes, et barder le devant avec un petit carré de lard frais. Ensuite embrocher en travers sur une brochette mince et attacher solidement cette brochette à la broche, qu'il faut placer devant un feu vif. Mettre dans le plat qui sert de lèchefrite deux ou trois cuillerées de beurre fondu (1), autant de bon saindoux, et arroser souvent. Saler au milieu de la cuisson. Cinq minutes avant de servir, placer dans la lèchefrite des tranches de pain grillé fraîchement, sur lesquelles on étend une légère couche de beurre frais ; faire tomber l'intérieur des Grives sur ce pain ; et, très rapidement, débrocher, enlever les ficelles, et servir chaque oiseau sur une tranche rôtie. Lorsqu'on a huit ou dix Grives à faire rôtir, il faut les embrocher sur deux brochettes, qu'on assujettit dos à dos sur la grosse broche, de façon à égaliser le poids des deux côtés. Servir le jus légèrement *corsé*, dans une saucière.

Les grands cuisiniers, voulant faire du *nouveau*, ont inventé une foule de recettes fantaisistes pour la préparation du gibier à plume et à poil ; ces recettes, dont le plus grand mérite est souvent le nom dont elles sont décorées, sont forcément comprises, comme fond, dans les trois cuissons fondamentales appliquables au gibier, savoir : le *rôti*, le *salmis* et le *gril* ; les garnitures seules peuvent varier suivant la fantaisie de chacun. Encore faut-il admettre que *toutes les garnitures* ne vont pas à toutes les espèces. Ainsi le *chou*, l'*oignon*, les *haricots* et autres légumes grossiers ne doivent en aucun cas accompagner la chair fine et parfumée de la Grive.

Je me bornerai donc aux recettes classiques que je viens d'énumérer, à deux ou trois préparations sortant de la cuisine ordinaire, et auxquelles j'ajouterai les *terrines*, *pâtés* et *chaud-froids*.

Grives en Salmis. — Plumer, flamber, brider les Grives comme il est dit plus haut, les faire cuire *aux trois quarts* à la broche, si on peut, ou, à la rigueur, à la casserole. Lorsqu'elles sont prêtes, les retirer, les couper en deux dans le sens de la longueur, et les maintenir chaudes entre deux plats (mais sans baigner dans leur jus, où elles se *cireraient*). Enlever la tête, le cou et l'intérieur de l'oiseau ; piler le tout avec deux ou trois foies de volaille blanchis à l'eau salée. Quand la pâte est bien broyée, la mouiller avec un peu de bouillon chaud, la passer à la passoire et la faire revenir lentement dans une casserole de terre avec une cuillerée de beurre fondu. Saler, poivrer, ajouter une cuillerée de tomate, deux de bon vin blanc, une de jus, deux cuillerées d'une légère sauce

(1) Je dois faire ici la remarque que *tous* les rôtis de gibier à la broche exigent beaucoup de beurre et de graisse. C'est, en somme, une façon peu économique de manger le gibier, puisqu'il y a une forte dépense de feu et de beurre. Mais c'est le meilleur.

rousse et laisser mijoter pendant une demi-heure (au bain-marie de préférence). Un quart d'heure avant de servir, mettre les moitiés de Grives dans la sauce, faire mijoter *sans bouillir*, et servir dans un plat creux avec la sauce au fond et des croûtons de pain, grillé au beurre, aux bords du plat. Quelques rondelles de truffes donnent du parfum au salmis. Certains cuisiniers lient leur salmis avec deux ou trois cuillerées de sang de volaille frais, acidulé d'une pointe de vinaigre. Je trouve que cette liaison (excellente lorsqu'il s'agit d'un gibier à goût prononcé tel que la bécasse ou le lièvre) *masque* trop la finesse de la Grive.

Grives sur le Gril. — Choisir des Grives fraîches et grasses, les plumer, les flamber; ensuite, enlever la tête, le bout des pattes et des ailes, et les couper en deux, dans leur longueur. Aplatir chaque moitié avec le plat du couperet, les passer dans l'huile d'olive ou le beurre fondu salé, les rouler dans la panure, et les mettre sur un gril chaud. Il faut commencer par faire griller le côté coupé, afin que le sang et la graisse étant surpris ne roulent pas dans la lèchefrite. Au bout de cinq minutes retourner les Grives et les faire griller de l'autre côté le même temps. Servir avec des citrons coupés. La panure n'est pas indispensable, c'est affaire de goût.

Grives à la Mode de Toulouse. — Choisir des Grives fraîches et grasses, les fendre par le dos, enlever tout l'intérieur et désosser les os des reins et de la poitrine. Ensuite, faire une farce avec de la *pâte à quenelle* mélangée de truffes, en remplir les Grives, les recoudre, les barder, les ficeler en bonne forme, enlever les têtes et les faire *cuire au braisé*, dans une petite *daubière émaillée*, avec une cuillerée de beurre clarifié, une de saindoux à la royale et quelques parures de jambon. Mouiller avec un mélange de bouillon, de bon vin blanc, et une cuillerée de cognac par deux Grives. Saler, poivrer, mettre quelques grains de genièvre et mener lentement la cuisson qui doit durer trois quarts d'heure, sans prendre couleur. D'autre part, piler l'intérieur avec quelques foies de volailles grasses, un peu de lard gras, de façon à former une espèce de purée. Ajouter à cette purée quelques cuillerées de *sauce Toulouse*, et garnir le plat d'un cordon de truffe.

Sauce Toulouse. — Faire cuire pendant vingt minutes dans un verre de bouillon deux poignées de *parures* de truffes et de champignons. Passer le liquide et s'en servir pour faire une sauce veloutée très blonde; quand la sauce est passée et qu'elle a mijoté un quart d'heure, y ajouter des truffes émincées, et la mélanger avec la purée indiquée plus haut. Dresser les Grives sur des croûtons, entourées du mélange de sauce et de purée. Envoyer du jus en saucière. Servir très chaud.

Grives à la Milanaise. — Désosser un certain nombre de Grives fraîches, les remplir avec une farce composée par moitié comme la précédente, et par moitié de jambon cuit, coupé en petits dés; les faire cuire au braisé comme celles à la mode de Toulouse. Au lieu de bouillon pur, mélanger le *mouillage* d'une moitié de *vin de Marsala*, et cuire de même. Servir les Grives coupées par moitié sur une litière de macaroni préparé à l'italienne et mélangé de petits morceaux de jambon cuit. Faire passer en saucière la cuisson des Grives, augmentée et *corsée* avec du jus de veau.

Grives en Chartreuse. — Cuire au braisé des Grives fraîches. D'autre part, remplir un moule rond avec des légumes de toute espèce, déjà blanchis à l'eau (il faut d'abord beurrer le moule à l'intérieur); sur chaque lit de légumes mettre des morceaux de jambon cuit, de foie gras (ou de foie ordinaire), des crêtes de coq, etc. Quand le moule est plein, y verser quelques cuillerées de jus, et le faire cuire pendant trois quarts d'heure ou une heure. Démouler au milieu d'un plat, dresser les Grives contre la chartreuse, avec les pattes en l'air. Servir dans une

saucière le jus rendu par les légumes, augmenté de quelques cuillerées de sauce brune.

Grives à la Turque. — Faire rôtir les Grives à la broche. Enlever les têtes, les couper par le milieu, en longueur, et les servir sur une pyramide de riz crevé dans du bouillon blanc, et mélangé de tout petits morceaux de truffes, aussi fins que les grains de riz. Il faut employer du *riz de Patna*, qui reste parfaitement entier.

Grives en Terrine. — Choisir des Grives très fraîches, les plumer, flamber et vider; ensuite, les désosser du mieux possible avec un couteau très affilé. Remplir l'intérieur avec une farce à godiveau et *tasser* les Grives les unes à côté des autres dans une terrine de terre vernissée avec une forte cuillerée de saindoux; remplir les vides avec un hachis de veau et de jambon ; semer quelques truffes, saler, poivrer, mettre une cuillerée de cognac. Couvrir avec une couche de lard, placer par-dessus un couvercle troué par le haut, ou un fort papier, qu'on attache autour de la terrine. Faire cuire pendant une heure et demie à four modéré. Retirer quand on sent la viande tendre sous l'aiguille, laisser refroidir à moitié, verser dans la terrine quelques cuillerées de gelée à demi froide, la recouvrir et la mettre à la cave où elle achèvera de se prendre pendant dix ou douze heures.

Il vaut mieux choisir une terrine de forme longue afin d'être sûr, quand on la découpe, de trancher dans le fil de la viande. Si on emploie une terrine ronde, il faut étendre les oiseaux dans le sens des *oreilles* de la terrine; ensuite on coupe dans l'autre sens.

Grives en Pâté. — Désosser les Grives comme pour la terrine, les faire mariner pendant quelques heures dans un demi-verre d'eau-de-vie, saler, poivrer, mélanger quelques tranches de maigre de *veau cru* et de *jambon cuit*.

D'autre part, garnir un moule à charnières, avec une couche d un centimètre de pâte brisée (ainsi que je l'ai décrite à l'article *Veau* et *Pâté de veau*), remplir cette pâte avec des couches alternées de veau, de jambon et de lard (1), et dans le milieu, ranger les Grives désossées, en long et très rapprochées les unes des autres. Terminer par une légère couche de lard, recouvrir avec une épaisseur de pâte, finir le pâté de la même façon que je l'ai dit au pâté de veau. Faire cuire dans un four assez chaud, deux ou trois heures, suivant la grosseur du pâté. Ouvrir le moule, et en retirer le pâté avant qu'il soit *tout à fait froid*, mais cependant pas chaud, y verser de la gelée et ne le servir que lorsque la gelée est très ferme, ce dont on s'assure en regardant par la *cheminée* du paté.

Lorsqu'on veut conserver un pâté entamé, il faut après chaque repas le descendre au garde-manger de la cave.

Dans certaines villes on fabrique des conserves de Grives, préparées comme pour les terrines, mais au lieu de terrines on emploie des boîtes de métal soudées, dans lesquelles s'est faite la cuisson au *bain-marie*. Le parfum du gibier se concentre mieux dans ces boîtes fermées que dans les terrines, mais il faut employer des Grives extrêmement fraîches qu'on débarrasse de leurs intestins et qu'on désosse. Une boîte entamée doit être mangée rapidement.

Chaudfroid de Grives. — Pour le chaudfroid de Grives il faut procéder comme pour le chaudfroid de *Canard* ou de *Ramerots* ; il est important que les Grives soient cuites à la broche.

La grosse Grive de montagne est surtout appréciée pendant l'arrière-saison, lorsqu'elle s'est nourrie de genièvre. Dans quelques pays, on ajoute des grains de genièvre aux salmis et aux pâtés.

Les petites espèces d'oiseaux à rôtir les plus connues sont : le *Bec-*

(1) Le veau, le jambon et le lard doivent être coupés en bandes larges de 2 centimètres et épaisses de 1 centimètre, qu'on fait *mariner* huit ou dix heures avec de l'eau-de-vie, du sel, du poivre et des aromates. On doit retourner une fois ou deux la viande dans la marinade.

figue, l'*Ortolan*, l'*Alouette*; les deux premiers sont plus fins et plus gras, l'Alouette n'est très bonne que pendant l'arrière-saison et les premiers mois d'hiver. Lorsque les froids et la neige sont arrivés, elle ne trouve plus une nourriture suffisante pour engraisser. On reconnaît l'oiseau bon à manger à la finesse du bec; les *gros becs*, qui se nourrissent de grains, sont beaucoup moins fins que les becs fins, qui ne mangent que des insectes et des fruits. A côté de ces espèces abondantes, qui arrivent en véritables *troupeaux*, il y a quelques variétés, moins connues, qui sont également très bonnes à manger.

Le *Râle des genêts*, gros comme une Grive, le *Loriot*, gros oiseau jaune de même taille, mais plus râblé que le précédent, le *Pinson des Ardennes*, qui, quoique à *gros bec*, est cependant un bon gibier, au moment du passage. Il faut ajouter le *Rossignol de muraille*, si abondant quelquefois qu'on en arrive à le chasser comme un vulgaire moineau, et dont la chair est très délicate. Je ne crois pas nécessaire de continuer cette nomenclature, tous ces petits gibiers se ressemblant entre eux. Les seules remarques à faire sont celles-ci : Lorsqu'on achète le gibier en *plumes*, il faut : 1° s'assurer qu'il est gras en soufflant entre les plumes, sur le dos et sur le ventre; l'oiseau *gras* a une couche de graisse sous la peau; 2° examiner avec soin le degré de fraîcheur, qui se reconnaît au *coup de fusil* (le sang ne doit pas être noir) et à la résistance des plumes, lorsqu'on essaie de les tirer dans la région du ventre; 3° n'accepter jamais des oiseaux à gros bec, sauf pour les espèces qui font exception, entre autres le *Pinson des Ardennes*, que je cite plus haut.

Tout ce petit gibier doit être accommodé de la même façon que les Grives. On enlève simplement le *boyau dur*, et on coupe le bout des ailes et des pattes. Ensuite on les barde un par un, ou deux par deux, suivant la grosseur, et on les embroche sur des brochettes, qui sont attachées à la broche. Il faut vingt minutes de cuisson environ. Arroser souvent avec un mélange de beurre et de saindoux, saler vers la fin, placer les *rôties* de pain beurré dix minutes avant de servir. Ces rôties doivent être à la fois *croustillantes* et *tendres* : c'est là la difficulté; une cuisinière n'arrive à la résoudre que par une grande attention et des *essais* nombreux. Mais il faut bien se dire qu'un rôti de petits oiseaux, servi sec, calciné ou pas cuit, est inférieur au rôti de boucherie le plus ordinaire.

Le *salmis* doit être fait comme celui de Grives, sauf qu'on laisse les oiseaux entiers. Les terrines, pâtés, etc., se font aussi comme je l'ai indiqué pour les Grives. Pour parfumer ces plats froids, il est bon de faire une sorte de coulis avec les débris des oiseaux, têtes, intérieur, etc., mélangés de quelques foies de volaille.

On les pile, et quand la *purée* est bien unie, on la fait cuire au beurre, on la mouille avec du bouillon, on passe au travers d'une passoire, on mélange avec un peu de gelée très concentrée, et on verse cette gelée ainsi additionnée de *fumet* de gibier, dans les terrines, à demi froides. Il n'en faut qu'une petite quantité, la gelée ne devant servir qu'à donner du moelleux à la viande, et on ne doit pas la *trouver en morceaux*.

Avant de passer aux *Echassiers*, parmi lesquels certaines variétés sont comptées comme le meilleur de tous les gibiers (Bécasses, Bécassines), je veux signaler le *Verdier*, tout petit oiseau qui se nourrit de la graine des *aulnes* et qu'on tue par centaines à la fois, en hiver, le long des *aulnaies*.

De tous les oiseaux à rôtir, c'est certainement le meilleur. *Brillat-Savarin* prétend *qu'aucun morceau* ne peut être comparé à la chair bien rôtie de cet infiniment petit. Après avoir plumé les *Verdiers* (opération insupportable aux cuisinières, par le temps qu'elle exige), on les flambe, on les barde par trois ou quatre à la fois, et on les embroche par douzaines sur la brochette. Ensuite on les fait rôtir à feu

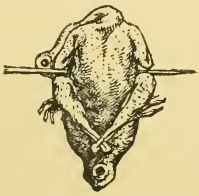
vif pendant quinze ou vingt minutes, en arrosant sans cesse avec du beurre fondu.

Mettre les rôties de pain grillé et beurré, cinq minutes avant de servir.

On peut faire des salmis de *Verdiers*, mais le rôtissage est préférable à tout autre mode de cuisson. Rôtissage à la broche, bien entendu; le four et la casserole ne valent rien pour ce gibier délicat.

Échassiers.

Les *Bécasse*, *Bécassine*, *Bécasseau*, *Outarde*, *Râle*, *Vanneau* sont les plus estimés parmi les oiseaux dits Échassiers. Ce sont des oiseaux de passage, qui arrivent dans l'arrière-saison; la Bécasse et la Bécassine peuvent se conserver en *plumes*, pendant plusieurs semaines, si le temps est froid, les autres variétés un peu moins longtemps. Il n'y a du reste pas de limites absolues pour le faisandage de ces oiseaux; il faut se rendre compte, par un examen attentif, du moment où ils sont bons à cuire. Mangés trop frais, c'est un rôti dur, détestable; conservés trop longtemps, ils sont encore plus mauvais; quand le faisandage arrive à la décomposition, le rôtissage détermine une odeur nauséabonde et une amertume de goût intolérable. La Bécasse, pour être à point, doit avoir la peau du ventre *amincie*, un peu *brillante*, laissant arracher les plumes sans tirer dessus: mais cette peau ne doit jamais être *ouverte* sur les intestins. J'insiste à dessein sur cette question du faisandage, parce qu'un vieux préjugé répandu parmi les cuisinières, voulait que la Bécasse ne fût mangée qu'arrivée à une décomposition avancée.



BÉCASSE EMBROCHÉE

Voici les deux principales manières d'accommoder la *Bécasse :* 1° *Rôtie sur des tranches de pain ;* 2° *En salmis.*

Rôtie. — Choisir une Bécasse faite à point et *grasse*, autant que possible (le gibier maigre est détestable); la plumer avec soin, pour éviter de l'écorcher; allonger la tête le long du corps, couper les ailerons, les retourner sur le dos, et embrocher la bête en travers, sur une brochette. La brochette doit pénétrer par la tête, traverser les cuisses à la jointure, et ressortir de l'autre côté. Attacher la *brochette* à la broche, et la fixer solidement par plusieurs tours de ficelle, qui, en outre, doivent fixer des tranches de lard sur le dos et sur le ventre de l'oiseau. Il ne faut pas craindre de ficeler trop solidement, car la chaleur du feu donne toujours du jeu à ce ficelage.

Quand la bête est solidement embrochée, on place la broche devant un feu vif, et on la fait rôtir en arrosant souvent. Mettre dans la lèchefrite un *plat émaillé*, ou en métal galvanisé, pour recevoir le jus, parce que le jus qui reste dans la lèchefrite est toujours noirci. Arroser avec un mélange de beurre fondu, de beurre frais et de saindoux *à la royale*. Saler à la fin de la cuisson. D'autre part, faire griller *devant le feu* (et non pas au four) de jolies tranches de pain de la veille; les enduire de beurre frais, et les placer cinq ou six minutes avant de servir dans le plat du jus. Avec la pointe d'un couteau, faire tomber sur les *rôties* (c'est le nom donné aux tranches de pain grillé) l'intérieur de la bête, et l'étendre soigneusement. Lorsqu'on a débroché la Bécasse et enlevé les ficelles, couper la tête et le cou, ouvrir la tête, et étendre la cervelle sur les rôties. Servir la bête étendue en long, sur l'ensemble des rôties. Ajouter un peu de jus de veau ou de poulet au jus de la Bécasse, pour le rendre moelleux; servir un citron à côté des rôties.

Un bon rôti de Bécasses est un des morceaux les plus fins qu'on puisse

servir; mais il ne supporte pas la médiocrité, je l'ai déjà dit. Il faut à la fois un faisandage à point, une cuisson parfaite, et des rôties ni *sèches* ni *humides*. C'est pourquoi le système de laisser les rôties sous le gibier pendant toute la durée du rôtissage n'est pas bon.

Bécasses en Salmis. — On peut mettre en salmis des Bécasses *mal tuées*, dont les membres ont été brisés par le coup de fusil, mais il faut se garder d'employer des bêtes trop faisandées, parce que la préparation du salmis développant à l'excès le parfum du gibier, il faut que ce parfum soit *franc*. Donc, plumer, flamber les oiseaux (inutile de les brider) et les faire cuire, *à la broche* si c'est possible, ou dans une daubière très surveillée. Quand la cuisson est arrivée à moitié, les retirer du jus et les découper. Mettre dans une casserole les jolis morceaux, un pour chaque cuisse, deux pour les ailes, et un pour le croupion. (On s'arrange pour laisser adhérer aux ailes toute la chair de la poitrine.) Recouvrir la casserole afin que les morceaux restent chauds. Mettre dans un mortier la tête, le cou, les os et tout l'intérieur de la Bécasse (après avoir coupé ces morceaux en petits fragments (1). Piler fortement, mouiller de temps en temps avec un peu de bouillon, et quand les débris sont arrivés à l'état de *bouillie*, les passer au travers d'une passoire. Mettre cette bouillie dans une casserole avec une cuillerée de beurre frais, faire revenir sans *roussir* pendant dix minutes, ajouter une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de bon vin blanc, et autant de bouillon, saler, poivrer (au poivre blanc), ajouter encore deux ou trois cuillerées de jus de veau, ainsi qu'un peu du jus de la Bécasse, et mettre les morceaux tenus au chaud dans cette sauce, où ils doivent *mijoter* une demi-heure *sans* bouillir. Faire de jolis croûtons, frits au beurre fondu, d'une belle couleur dorée. Servir le salmis bien dressé dans un plat, garni avec les croûtons, et faire passer un jus de citron.

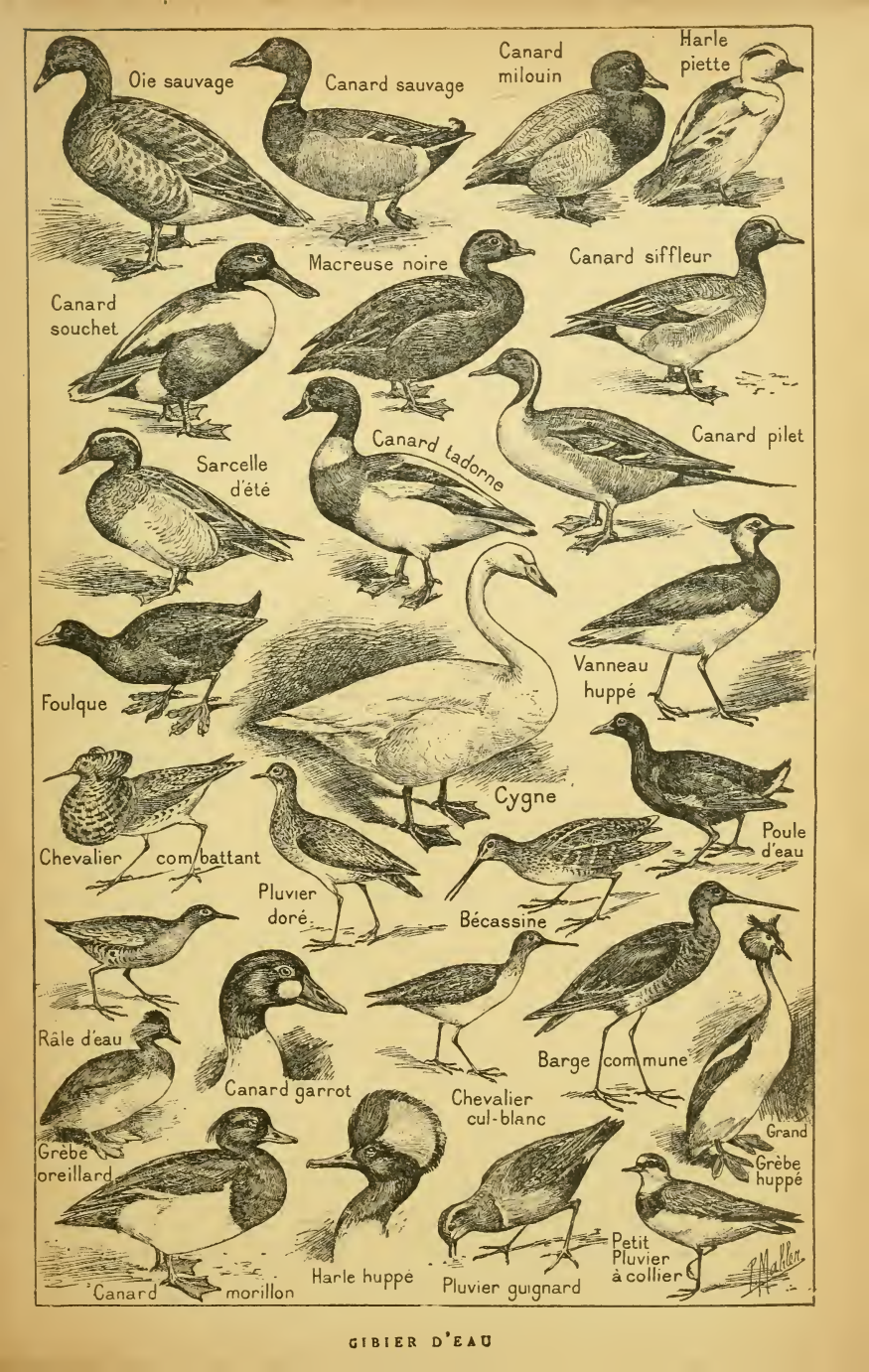
(1) Ajouter deux ou trois foies de poulet blanchis à l'eau salée, et une cervelle de mouton blanchie et cuite également à l'eau salée.

Si les indications précédentes sont bien suivies, on aura un salmis délicieux. Quelques cuisinières ajoutent une liaison au sang, ou même à la farine, c'est un mauvais procédé : la farine alourdit le salmis, et quant au sang, il faut le réserver pour les *civets* et les *sauces* poivrades. Si on n'a pas de cervelle, on peut la remplacer à la rigueur par quelques cuillerées de bonne sauce rousse, et forcer un peu la dose de jus, à laquelle on ajoute un brin de tomate. Je n'approuve pas l'emploi du poivre de Cayenne dans le salmis; le goût trop prononcé de ce condiment nuit à la finesse du parfum du gibier. La seule garniture admise pour le salmis, c'est celle qu'on fait avec des tranches de truffes.

Les recettes suivantes sont empruntées à la *grande cuisine*, mais en somme, toutes se réduisent à l'emploi d'une plus ou moins grande quantité de vin blanc, de truffes et de sauces diverses : je les signale seulement pour mémoire.

Bécasses à la Périgueux. — Choisir des Bécasses peu faisandées, les flamber et brider sans les vider. Enlever les têtes, les cous et le bout des ailes, les barder de lard fin, les faire braiser dans une daubière émaillée, pendant trois quarts d'heure environ. Mouiller le jus avec du bouillon, saler, et lorsqu'elles sont tendres, les débrider, les égoutter et les servir sur des croûtons avec une sauce *Périgueux*.

Filets de Bécasses au Foie gras, dit Mencelle. — Faire cuire les Bécasses à la broche, lever les filets, les couper minces, et sur chaque filet, étendre une couche de *foie gras raclée au couteau* ; souder les filets les uns aux autres, les recouvrir de papier et les faire sauter un instant dans une sauteuse émaillée, avec une cuillerée de la cuisson des Bécasses. Mettre dans un plat une croustade de riz ou de pain grillé, dresser les filets contre la croustade, alternés avec des escalopes de


Oie sauvage
Canard sauvage
Canard milouin
Harle piette
Canard souchet
Macreuse noire
Canard siffleur
Sarcelle d'été
Canard tadorne
Canard pilet
Foulque
Cygne
Vanneau huppé
Chevalier combattant
Pluvier doré
Bécassine
Poule d'eau
Râle d'eau
Canard garrot
Chevalier cul-blanc
Barge commune
Grand Grèbe huppé
Grèbe oreillard
Canard morillon
Harle huppé
Pluvier guignard
Petit Pluvier à collier

GIBIER D'EAU

foie gras. — Servir avec une sauce *madère* mélangée de truffes hachées, dont on verse une moitié autour des filets, tandis qu'on envoie l'autre moitié en saucière.

Filets aux Truffes. — Procéder comme ci-dessus, seulement, au lieu de tranches de foie gras, mettre des ronds de truffes et servir avec une *sauce aux truffes*.

Bécasse à la Monaco, à la Fuchler Moscan. — Ces deux recettes, décorées de noms ronflants, ne sont guère autre chose que des salmis plus ou moins garnis de truffes et cuits, tantôt avec du bordeaux blanc, tantôt avec du champagne, tantôt avec du madère.

Nous avons vu que les *Perdrix*, les *Cailles*, les *Faisans* sont excellents mangés froids, après un rôtissage soigné. La chair des Bécasses, au contraire, perd toute sa finesse en refroidissant, et le goût de faisandage devient trop sensible.

La *Bécassine* est la réduction en volume de la *Bécasse*; les amateurs de gibier la préfèrent à cause de la finesse de sa chair; le *Bécasseau* ou *Bornia* est encore plus petit, il a le bec plus court, mais ressemble beaucoup à la Bécassine. Ces deux oiseaux sont bons également *rôtis* et en *salmis*, comme la *Bécasse*. Le rôtissage à la broche est indispensable; la cuisson au four les dessèche, et à la casserole la chair devient souvent huileuse.

Voici deux ou trois recettes un peu compliquées, qui, si elles sont bien exécutées, donnent de fines entrées pour les dîners recherchés.

Bécassines à la Périgueux. — Désosser quatre ou cinq Bécassines assez fraîches, après les avoir plumées avec soin, enlever les têtes, remplir le vide avec une farce composée de pâte à quenelle, des intestins et des têtes cuits au beurre et pilés avec du lard maigre (il faut la moitié de chaque pâte); ajouter des morceaux de truffes, saler, poivrer, et fermer l'oiseau par quelques points. Donner une jolie forme, attacher avec deux ou trois tours de lacet, envelopper d'une barde de lard très mince, et faire cuire dans une daubière basse, recouverte avec deux cuillerées de beurre et de saindoux. Mouiller avec du bouillon de veau et une cuillerée de cognac. Servir sur une sauce Périgueux, avec quelques truffes en garniture.

Bécassines à la Joinville. — Plumer, flamber et vider cinq ou six Bécassines fraîches. Faire cuire au beurre fondu les intestins avec quatre ou cinq foies de poulet déjà blanchis à l'eau salée, et une cuillerée de fines herbes. Quand le mélange est cuit, piler, passer à la passoire, assaisonner et remettre au chaud cette espèce de purée. D'autre part, faire rôtir les Bécassines à la broche, et aussitôt qu'elles sont prêtes les servir sur des rôties de pain grillé, sur lesquelles on aura étendu la purée ci-dessus. Faire passer une saucière de *sauce salmis* et des citrons coupés. On enlève la tête, les ailerons, et le bout des pattes des oiseaux.

Bécassines en Papillotes. — Comme ci-dessus, choisir les Bécassines *peu faisandées*, les plumer, flamber et vider. Couper chaque oiseau dans sa *longueur*, en deux parties égales, enlever les os les plus apparents, aplatir ces morceaux avec le plat du couperet, les faire *revenir* deux minutes *de chaque côté*, dans un plat émaillé avec une cuillerée de beurre fondu. Ensuite garnir la partie interne avec une forte cuillerée de farce (1), les envelopper dans une papillotte de papier huilé et les faire achever de cuire sur le gril. Servir avec une *sauce gibier* ou *sauce chasseur*.

L'*Outarde canepetière* est un gros oiseau du volume d'un Canard. On la mange un peu faisandée et générale-

(1) Faire blanchir à l'eau salée deux ou trois foies de volaille avec l'intérieur des bécassines et quelques champignons. Hacher avec un peu de lard, des fines herbes, mélanger quelques cuillerées de sauce rousse, une de tomates, faire revenir le mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe, le laisser refroidir, et en garnir l'intérieur des bécassines.

ment on enlève les intestins. Cependant quelques amateurs du gibier faisandé traitent l'*Outarde* comme la Bécasse, et la servent sur des rôties. Mais je répète que ce système est peu employé et l'*Outarde* n'est guère servie que *rôtie* ou en *salmis*. Pour ces deux façons de la cuire, il suffit de se reporter au *Faisan rôti* et au *Salmis de Bécasse*.

Râle vert, Vanneau.

Encore des oiseaux de l'espèce des Échassiers qu'il faut traiter comme les Bécasses et Bécassines. Le *Râle rôti à la broche et servi sur rôties*, le *Vanneau* plutôt *en Salmis*. Ce dernier n'est bon que très gras, et le plus souvent, il est maigre, c'est pourquoi un rôti de *Vanneaux* est rarement un *bon morceau* quoi qu'en dise le proverbe culinaire : « *Qui n'a pas mangé de Vanneau n'a pas mangé de bon morceau.* »

Le *Pluvier*, le *Canard sauvage*, la *Sarcelle*, sont les principaux oiseaux aquatiques de nos contrées ; à côté de ces trois variétés, il en existe de nombreuses, telles que : le *Pilet*, la *Macreuse*, etc., mais dont la qualité est très inférieure à celle des premiers (1).

Pluvier doré. — S'il est gras et peu faisandé, il est excellent, rôti à la broche comme une bécassine. S'il est maigre, on doit le préparer en salmis et le servir avec des croûtons frits au beurre. Une garniture de truffes ou de champignons va très bien avec le salmis de Pluvier.

Le Canard sauvage, la Sarcelle, sont deux variétés du même oiseau. La Sarcelle est la plus estimée des deux pour la finesse de sa chair, qui est toujours tendre, tandis que celle du Canard est parfois dure et sèche. L'un et l'autre exigent quelques jours de faisandage. On les vide et on jette les intestins, ne laissant à l'intérieur que le foie et le sang ; cependant, par exception, quelques amateurs font rôtir la *Sarcelle* comme la *Bécasse* ; je regarde ce système comme très inférieur au rôtissage de la Sarcelle, débarrassée de ses intestins.

Je n'indique pas de recettes particulières pour le Canard et la Sarcelle ; il n'y a qu'à se reporter aux indications très détaillées qui ont été données pour les Faisans, Perdrix, Bécasses.

Le *Canard sauvage* est excellent *cuit braisé*, comme un Canard ordinaire, mais les seules garnitures appropriées à cette chair de haut goût sont d'abord les *truffes*, ensuite les *champignons*, les *tomates*, les *olives*, les *artichauts* et l'*orange bigarade*. Les *navets*, *carottes*, purées de *marrons*, de *pommes de terre*, etc., rappellent trop le Canard de ferme. En résumé, il faut se rappeler que tous les gibiers fins et assez frais peuvent être rôtis à la broche, tandis que les pièces un peu fermes et pas grasses doivent être cuites au braisé ou en salmis.

En partant de ce principe, on saura accommoder toutes les variétés d'oiseaux étrangers qui arrivent maintenant en abondance, et que je n'ai pas cru nécessaire d'énumérer par le détail.

(2) On vend à Paris une grande quantité de ces oiseaux aquatiques dans des conditions de bon marché qui peuvent tenter les maîtresses de maison économes. Toutefois il faut se méfier de ce gibier arrivant sans qu'on en connaisse la provenance ; il arrive souvent des pays de salins, où il a été nourri avec du poisson plus ou moins frais, ce qui donne à la chair un goût détestable.

GIBIER A POIL

La Marinade.

Les variétés de gros gibiers subissent, avant la cuisson, une macération dans une marinade, destinée à en modifier le fumet, beaucoup trop sauvage. Cette marinade est à peu près la même pour tout le gros gibier. Il y a deux manières de la préparer : 1° à froid : mettre dans une terrine deux litres d'eau, un de vin blanc, un verre de vinaigre, du sel, du poivre en grains, et divers aromates, dont le choix varie suivant les goûts particuliers : *girofle, moutarde, muscade, coriandre, laurier, carottes, oignons, échalotes, céleri, persil*, etc. Mettre baigner dans la marinade la *pièce de venaison* recouverte complèment, ou à demi recouverte (dans ce cas, il faut la retourner deux fois par jour), et laisser mariner pendant quatre, cinq, six ou huit jours, suivant la saison et suivant l'espèce (la terrine doit être placée au frais). Le sanglier exige un plus long marinage que le chevreuil ou le chamois. Lorsqu'on veut faire cuire la pièce de gibier, on la retire du bain cinq ou six heures à l'avance, pour avoir le temps, avant l'heure du dîner, de l'éplucher, parer et embrocher soigneusement. Voici comment, pour tous les gros gibiers, se fait la préparation à la cuisson. Retirer la pièce de la marinade, l'essuyer, la poser sur un linge blanc, et avec un couteau fin, *très affilé*, enlever toutes les parties grasses, les tendons, les nerfs, les petites peaux, qui, surtout dans le chevreuil et le chamois, sont très abondantes. En terme de cuisine, cela s'appelle *énerver* la viande. Si on faisait cet épluchage avant le marinage, ce serait évidemment plus facile, mais le liquide pénétrerait alors trop fortement dans les chairs et le parfum du gibier serait dénaturé.

Le dosage que j'ai indiqué ne peut jamais être qu'approximatif, à cause des différents degrés de force des ingrédients employés. Ce que je recommande pardessus tout, c'est de ne jamais se servir de vins et de vinaigres falsifiés. On peut toujours, *moyennant argent*, se procurer ces deux liquides francs et purs, c'est une question d'attention : le vinaigre blanc, c'est-à-dire *couleur ambrée*, est préférable au rouge ; il en est de même du vin ; plus le parfum est concentré, meilleure sera la marinade. Il est bon de la goûter pour se rendre compte du degré de sel et d'acidité. Quant aux aromates, on n'en perçoit le goût qu'après plusieurs jours. Le procédé que je viens d'expliquer en détail est le *marinage à froid* (le plus usité du reste). Pour le *marinage chaud*, dont le seul avantage est de faire *avancer* le faisandage, on prépare les mêmes ingrédients, qu'on fait bouillir une demi-heure, et qu'on laisse refroidir avant d'y plonger le gibier.

On ne doit pas jeter le liquide dans lequel a mariné le gibier : on s'en sert pour base d'un nouveau marinage ; cependant, il ne faudrait pas trop prolonger l'emploi de ce premier marinage ; on arriverait à un résultat déplorable, au point de vue du goût. On en emploie aussi une petite partie pour *mouiller* les poivrades, avec deux parties de bouillon. Lorsque la cuisinière prévoit qu'elle aura, à douze ou quinze jours de distance, deux pièces de venaison à mariner, elle fera prudemment de faire bouillir son marinage pour le conserver.

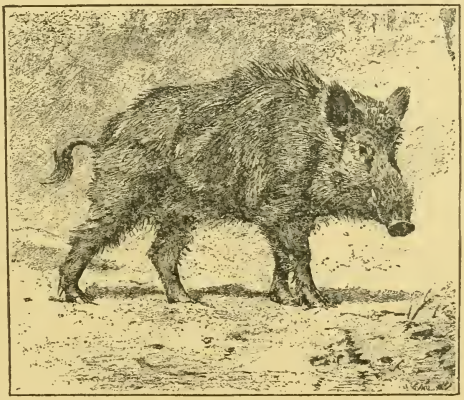
Enfin, dernière observation, le *vin blanc sec* est préférable aux *madère* et *marsala;* les vins rouges ont l'inconvénient de donner parfois un peu d'amertume au liquide. Cependant, quelques personnes les préfèrent aux blancs. C'est, en somme, affaire de goût : l'important, c'est qu'un liquide de *haut goût* atténue le goût de *sauvage* des viandes de venaison. Quant aux *épices*, il faut toujours compter que les parfums augmentent en cuisant, et les tenir plutôt faibles. Afin de donner les recettes propres à chaque espèce, je vais faire l'énumération des différents animaux de grosse chasse.

Le Sanglier.

La chair du Sanglier est assez grossière, surtout si l'animal est vieux ; aussi faut-il choisir de préférence, quand on l'achète, les pièces du *filet* et le haut des cuissots.

Un fort marinage, comme je l'ai indiqué, est nécessaire pendant quatre jours au moins, huit au plus. Trop prolongé, il enlève la saveur de la viande.

Filet rôti. — Employer de préférence un rôtissage à *demi braisé*, dans la daubière, afin que la viande soit plus tendre et plus juteuse. Mettre dans la daubière une bonne quantité de saindoux et un quart de cette quantité de beurre ; lorsque cette graisse est chaude, y faire revenir et *dorer le morceau* de sanglier ; aussitôt que le roux est obtenu, saler et tenir couvert, mouiller souvent, peu à la fois, avec de l'eau bouillante et quelques cuillerées de marinade. Maintenir le *glaçage* du jus, par un *mouillage lent*. Quand la viande est tendre sous l'aiguille, la retourner deux fois dans son jus, et la servir avec une sauce piquante ou une poivrade. J'indique ci-après les recettes de ces deux sauces. Je préfère le *demi-braisé* (ou *rôtissage à l'ancienne mode*) pour le sanglier déjà ferme, à la cuisson au four, qui dessèche les fibres et ne permet pas la formation du jus.



SANGLIER

Jambon de Sanglier sauce venaison. — *Griller*, *ébouillanter* un jambon de sanglier, le faire mariner huit jours avec sa peau ; le jour de la cuisson, l'envelopper de papier beurré, cuire à la broche deux heures, arroser beaucoup avec la marinade et avec le *jus rendu* par la cuisson. Avant de servir, enlever la couenne. Envoyer une saucière de sauce venaison.

Sauce Venaison à l'Anglaise. — Réunir dans une casserole une tasse de *sauce poivrade*, une tasse de *sauce au jus brune*, deux cuillerées de gelée de groseille, deux cuillerées de jus, faire mijoter ; goûter, rectifier s'il y a lieu.

Sauce Poivrade. — Blanchir à l'eau salée, pendant dix minutes, un morceau de *foie de veau* (100 grammes environ) ; le retirer, le hache avec 25 grammes de lard gras et un peu de persil ; piler le mélange, mouiller avec un peu de bouillon, passer à la passoire, mettre sur le feu dans une petite casserole avec une bonne cuillerée de beurre, faire revenir vingt minutes, éclaircir avec du bouillon et du vin blanc, ajouter moutarde, poivre, vinaigre, un soupçon de cayenne, autant de tomates, deux ou trois cuillerées de jus, lier avec deux cuillerées de sang frais (sang de lapin ou de poulet). Cette sauce poivrade, dans laquelle je ne fais pas entrer de farine, doit être très liée, très veloutée et de haut goût. Le dosage des ingrédients est toujours, je l'ai dit bien souvent, un peu facultatif ; les sauces de ce genre exigent donc aussi une certaine *dose d'intelligence* chez la cuisinière.

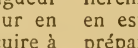
Les recettes applicables au sanglier le sont également au *marcassin*, puisque c'est le même animal, à un autre âge. Avec le *marcassin*, on peut toujours employer le feu de broche, un feu vif, afin que l'extérieur soit un peu croustillant. Naturellement, le filet est le meilleur morceau du marcassin, mais comme l'animal est petit, on sert ensemble les deux filets réunis sous le titre de *selle*.

Selle de Marcassin à la Romaine. — Mariner trois jours, mettre à la broche, en assujettissant fortement ; cuire une heure à feu vif, arroser de marinade, servir avec *saucière* de sauce romaine.

Sauce Romaine. — Faire réduire à moitié un verre de bon vinaigre, avec deux cuillerées de sucre. Faire un demi-litre de sauce rousse au jus, très liée et un peu consistante, y mélanger le vinaigre réduit jusqu'à la quantité nécessaire, saler, poivrer. Ajouter 300 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe *épépinés*, faire mijoter, ajouter du jus, une cuillerée de bon cognac, et servir très chaud. Cette recette, un peu *spéciale*, est excellente si elle est bien réussie. On peut en outre servir le sanglier et le marcassin avec les mêmes garnitures que les pièces de bœuf, de veau ou de porc correspondantes.

Hure de Sanglier. — Blanchir à l'eau bouillante une tête de sanglier ; ensuite la faire cuire, après en avoir enlevé les os, dans une marmite émaillée assez grande. Couvrir d'eau, saler, poivrer, faire partir l'ébullition, écumer, continuer la cuisson pendant trois heures. Retirer la hure, l'égoutter, la mettre sur la planche à hacher du côté où elle est intacte et procéder ainsi qu'il suit. Enlever d'abord tous les os et petits os qui sont restés attachés aux chairs (avant la cuisson la tête a dû être fendue en longueur en dessous de la mâchoire, pour en retirer les gros os, qu'on a fait cuire à côté dans la marmite) ; ensuite régulariser les morceaux de viande, gras et maigre ; ajouter, à côté des bandes de jambon cuit, des bandes de veau taillées dans un morceau de veau déjà cuit aussi, des bandes de lard, les oreilles, la langue, également coupées en bandes, des tranches de truffes, des pistaches ; serrer autant que possible, rapprocher les deux bords de la peau, coudre avec de la ficelle blanche, à points serrés et profonds, donner une jolie forme longue, enfermer la pièce dans un *maillot* de mousseline, la remettre dans son bouillon, ajouter deux ou trois verres de vin blanc ; faire cuire encore deux heures à très petit feu, goûter le bouillon ; y laisser refroidir à demi la hure, et tandis qu'elle est encore tiède, la retirer, la placer dans un plat qui lui conserve sa forme ; mettre un poids de deux kilos par-dessus, laisser presser six ou huit heures. Au bout de ce temps, la déballer, la parer, et la servir entourée de persil ou de cresson. C'est à dessein que je ne mets pas de hachis ni de farce dans la hure ; je trouve que tout ce qui est pâté, pièce roulée, etc., est infiniment meilleur préparé avec la chair naturelle de l'animal, que lorsque cette chair est hachée et triturée. Autrefois, où toutes les pièces froides séjournaient sur la table, on s'ingéniait à leur conserver leur aspect primitif, et de même qu'on servait les paons, les faisans, revêtus de leurs plumes, on badigeonnait la hure de sanglier avec une pâte noirâtre, on raccrochait les oreilles au dehors, on simulait des yeux, des dents, etc. Tous ces ornements seraient considérés aujourd'hui comme de très mauvais goût. C'est un genre qui n'est plus admissible qu'aux vitrines des charcutiers, ou aux *expositions culinaires*.

Le *renne*, qu'on ne connaissait autrefois que par les récits des conteurs du Nord, arrive maintenant assez régulièrement sur les marchés de Paris ; il en est de même de l'*ours brun* : les préparations de l'un comme de l'autre, sont analogues à celles du sanglier.



Le Chevreuil.

Le *cerf*, le *daim*, le *chevreuil*, l'*élan*, le *chamois* appartiennent tous à la même catégorie de gibier, et, ici encore, les mêmes recettes s'appliquent aux différents individus, avec un marinage plus ou moins long suivant l'âge supposé de l'animal, le moment où il a été tué, et le nombre de jours pendant lesquels on veut conserver la pièce de gibier; la cuisson est également plus ou moins rapide, selon que le marinage a été plus long et suivant que la pièce est cuite, rôtie ou braisée.

Je prendrai pour type le chevreuil, dont la chair passe pour une des meilleures du gibier sauvage.

D'après un système, qui commence à se généraliser, le *chevreuil* est servi simplement après un court, et même sans aucun marinage; mais on ne peut procéder ainsi qu'avec une bête jeune et tendre. Les vieux chevreuils demandent un long marinage, pour deux raisons : 1° pour masquer le goût de *bouquin*, trop caractéristique chez certains individus; 2° pour en attendrir la chair, souvent coriace.

CERF DIX CORS

Gigot de Chevreuil rôti. — Après avoir retiré le gigot de sa marinade, l'essuyer, l'énerver, l'embrocher, le cuire environ une heure s'il pèse cinq livres. Arroser beaucoup. Servir avec une saucière de sauce poivrade très relevée. La chair, sans être tout à fait saignante, doit avoir une couleur rosée, et être *juteuse* sous le couteau.

Civet de Chevreuil. — Couper en morceaux les moins bons morceaux de l'animal, les mariner deux ou trois jours, à marinade froide. Mettre dans une daubière deux cuillerées de beurre fondu, une de saindoux et deux ou trois petites tranches de lard; quand le mélange est chaud, mais pas *brun*, y mettre les morceaux de chevreuil, recouvrir et laisser revenir à l'*étuvée*. Lorsque tous les morceaux sont légèrement dorés, mouiller avec la marinade et du vin blanc (1), faire cuire lentement; quand l'aiguille à brider entre facile-

(1) Quelques personnes emploient pour le chevreuil le vin rouge (bourgogne) au lieu du blanc; la sauce est alors plus haute en goût, mais le parfum du gibier moins développé.

ment dans les chairs, enlever le lard et un peu de graisse et verser sur la viande une légère sauce rousse fortement épicée, avec moutarde, poivre, etc. ; faire mijoter une grosse demi-heure, lier vers la fin avec deux ou trois cuillerées de sang de volaille ou de lapin. Ajouter un peu de beurre frais avec le jus d'un citron, servir très chaud. On remarquera qu'ici, comme dans plusieurs autres préparations, je fais bien mettre un peu de lard, mais que je l'enlève toujours lorsqu'il a donné son suc, attendu que beaucoup de personnes craignent de rencontrer dans les apprêts les petits morceaux de lard, dit *lardons*, qu'on employait beaucoup dans la vieille cuisine. J'ajouterai, que, sauf la question d'économie, on peut toujours remplacer le lard par le jambon gras (jambon pas fumé).

CHEVRETTE ET JEUNE BROCARD

Côtelettes de Chevreuil braisées. — Tailler les côtelettes un peu épaisses, *en y laissant deux os*, comme pour les côtelettes de mouton; les parer, les aplatir, les enduire d'huile d'olive, et les faire *braiser* un quart d'heure à casserole couverte; les tourner dans leur jus, les saler, ajouter un peu de jus de veau, les faire *glacer*, et les servir sur une bonne sauce poivrade. Dresser les côtelettes au milieu du plat avec manches papillotes.

Côtelettes sautées. — Tailler, parer et badigeonner les côtelettes, les cuire cinq ou six minutes à la poêle émaillée, avec un peu de beurre. Servir comme ci-dessus. C'est ce qu'on appelle aussi *à la minute*.

Côtelettes sur le Gril. — La cuisson sur le gril est inférieure, pour les côtelettes de chevreuil, au *braisé* et au *sauté*, à cause du fort parfum de gibier, qui a besoin d'être *masqué*.

Si on tient cependant à ce mode de cuisson, il n'y a qu'à procéder comme pour les côtelettes de mouton ou d'agneau. Mais je répète que le gril est surtout indiqué pour les viandes fraîchement tuées.

Avec les quelques recettes que je viens de donner, il est facile de varier les apprêts du gros gibier, qu'il s'agisse du *chevreuil*, du *cerf*, du *daim*, du *chamois*, etc., toutes ces variétés se ressemblant beaucoup entre elles; avec quelques changements dans les préparations, suivant le degré de faisandage et la jeunesse de chaque pièce, il est facile à toute cuisinière intelligente de réussir les rôtis et apprêts de gibier. L'essentiel est d'abord de surveiller le faisandage, ensuite de veiller sur la cuisson.

Je vais encore indiquer quelques emplois de la *venaison* pour les époques de chasse où le garde-manger est trop plein, et où l'on craint de fatiguer les convives des mêmes apprêts de gibier trop répétés.

Escalopes de Chevreuil. — Tailler des tranches d'un centimètre dans les épaules du chevreuil, les aplatir, les sauter au beurre fondu avec de fins morceaux de jambon. Lorsque les escalopes sont dorées des deux côtés, les servir avec une sauce piquante, ou une sauce au sang, ou une purée de tomates, ou une béarnaise; garnir de croûtons.

Selle de Cerf, sauce à la Crème. — Faire macérer *dans sa peau*, et sans marinade, une selle de cerf, pendant six ou huit jours. La dépouiller, la barder, et embrocher. Cuire à la broche ou au four, suivant que la bête est plus ou moins tendre. Arroser souvent avec un mélange de beurre fondu et de saindoux. Saler au milieu de la cuisson. Découper la pièce en jolies tranches, les dresser en couronne et servir avec une sauce faite en mélangeant le *jus dégraissé*, deux cuillerées de glace de viande et le double de crème douce. Tourner ce mélange en dehors du feu jusqu'à ce qu'il épaississe, assaisonner, avec sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre.

Cervelles. — Les cervelles des animaux sauvages sont plus petites que celles des animaux domestiques, mais d'un goût plus relevé. Pour les préparer, se reporter aux cervelles de veau.

Quartier d'Élan sauce Poivrade. — Faire mariner pendant quatre ou cinq jours un quartier d'élan; ensuite le *mettre à froid* dans une daubière, avec un peu de lard, de beurre fondu, de saindoux, et le faire braiser lentement pendant deux ou trois heures, ayant soin de tenir la daubière très fermée ; mouiller avec du vin blanc et de l'eau Vers la fin de la cuisson, donner de l'air pour faire roussir, retourner dans le jus, pour que tous les côtés soient également dorés. Servir entouré de croquettes de pommes de terre, avec une saucière de sauce poivrade augmentée par le jus du braisé (1).

VIEUX BROCARD

Crépinettes. — Plat de déjeuner. Couper en petits dés un reste de chevreuil rôti (chevreuil, chamois, etc.); couper, d'autre part, de la même façon, autant de champignons blanchis, autant de truffes et autant de jambon ou de lard maigre.

Faire mijoter dans une épaisse sauce rousse, laisser refroidir, disposer en petits tas, les envelopper chacun dans un morceau de crépine de porc; ranger sur la grille d'un plat à rôtir avec un peu de graisse au fond, mettre au four pendant un quart d'heure, faire rissoler et servir sur une *sauce tomate* ou une *sauce verte*.

Émincé de Chevreuil. — *Émincer* des restes de chevreuil rôti ; les faire mijoter, *sans bouillir*, dans une sauce piquante ou poivrade un peu claire. Servir très chaud avec des croûtons.

Hachis de Chevreuil. — Procéder comme pour les hachis de viande de boucherie, c'est-à-dire qu'après en avoir enlevé les nerfs et les peaux, on hache les restes de viandes cuites et on les mélange avec des fines herbes et du pain trempé. Le hachis une fois préparé, on l'utilise à volonté, soit en croquettes, soit en couronne, soit en gratin, etc.

Saucisses de Chevreuil. — Hacher deux livres de chair de chevreuil crue, avec 300 grammes de lard gras, assaisonner fortement, faire des boules avec

ce hachis, les envelopper de crépine, les aplatir, les faire griller sur gril chaud. Servir avec sauce piquante. Truffes à volonté.

Terrine de venaison. — Couper en bandes de 2 centimètres un morceau de chevreuil ou autre animal; les faire mariner à l'eau-de-vie, pendant vingt-quatre heures, avec autant de maigre de veau ou de lapin et quelques tranches de lard gras; poivrer et saler, retourner plusieurs fois la marinade. Préparer d'autre part un peu de hachis, et procéder ainsi qu'il suit : choisir une terrine longue de préférence, ou bien, si elle est ronde, la placer avec les deux oreilles en face du plat de marinade, afin de ranger les tranches dans ce sens. Beurrer légèrement le fond de la terrine, y étendre une couche de tranches de veau et de lard entremêlées, boucher les trous avec du hachis; sur la première couche, étendre des tranches de gibier très rapprochées, ensuite du veau et du lard, du gibier, ainsi de suite en serrant beauucoup; terminer par une mince tranche de lard, couvrant toute la terrine; arroser le tout avec la marinade, couvrir la terrine avec un couvercle, et la faire cuire pendant deux ou trois heures, suivant sa grosseur, dans un four chaud. Lorsque l'aiguille à brider y entre facilement, la retirer, et, quand elle est presque froide, y verser quelques cuillerées de gelée ou de jus de gibier. Faire refroidir à la cave, et servir sans *démouler*. Tailler en tranches, avec un couteau, dans le *sens opposé* aux oreilles de la terrine, si elle est ronde, dans le sens contraire de sa longueur, si elle est longue. Faute de cette précaution, les morceaux de viande ne restent pas soudés les uns aux autres, et sont beaucoup moins savoureux.

Lorsqu'on veut conserver pendant quelques semaines une terrine de venaison qu'on vient de préparer, il faut la recouvrir d'une couche de saindoux d'un demi-centimètre, qu'on verse dessus à demi chaud, et qu'on recouvre de papier lorsqu'il est froid. On colle ensuite le couvercle, et on place la terrine dans un garde-manger sec et froid.

Une terrine entamée doit être mangée dans les deux jours qui suivent, et entre chaque repas il ne faut pas l'oublier dans le buffet d'une salle à manger ou d'un office où il y ait du feu. Les terrines de venaison sont beaucoup meilleures que ne seraient les pâtés en croûte, à cause du fumet très prononcé qui se développerait trop dans une croûte de pâté.

J'ai déjà dit que, lorsqu'on veut conserver pendant quelques jours un quartier de chevreuil ou autre venaison, il est préférable de le garder dans sa peau. Si au contraire on veut le dépecer et qu'on tienne à conserver la peau dans son entier, il faut le faire dépouiller comme un animal de boucherie : le premier boucher de village peut être chargé de ce soin. Dans le cas où l'on se trouverait dans une campagne reculée, voici comment on doit s'y prendre. Après avoir fendu la peau dans sa longueur, sous le ventre, on introduit la pointe du couteau entre la peau et la chair, et on renverse la peau peu à peu. Pour cette opération, il faut que l'animal soit accroché par le cou à un crochet de fer. Quand la peau est enlevée, il faut avec un linge sec enlever tous les poils qui ont pu s'attacher à la chair. Ensuite, on retourne l'animal, et on l'accroche par un pied de derrière. On soutient alors l'autre pied, et avec une petite hache de boucher on fend l'épine dorsale tout le long de la moelle épinière. Pour guider les coups de hache, on introduit dans la moelle un hâtelet (petite tige) d'acier qu'on enfonce à mesure qu'on partage la pièce jusqu'au cou. Ensuite, on sépare le cou du corps, on coupe les quartiers de derrière jusqu'à la première côte. De cette façon, les filets mignons restent attachés au quartier. Après cela, on lève les épaules en suivant la forme des os plats comme les épaules de mouton, et on sépare la poitrine du carré. Lorsqu'on ne tient pas à la peau de l'animal, il faut faire le dépeçage seulement en long, et en deux. Après quoi, on enlève la peau à chaque morceau qu'on découpe.

Les autres animaux de gros gibier sont dépouillés et dépecés comme le chevreuil, que j'ai pris pour type.

En résumé, on voit par ce qui précède que tous les individus de gibier sauvage doivent être traités de la même façon, c'est-à-dire que la chair doit en être *mortifiée* ou *marinée* avant la cuisson, et qu'une sauce de *haut goût* doit accompagner cette sorte de gibier.

Le Lièvre.

Le **lièvre** est certainement un des meilleurs gibiers de nos régions ; d'un prix moins élevé que la venaison proprement dite et très abondant pendant la saison de la chasse, c'est une précieuse ressource pour varier les menus. Toutefois, il y a une grande différence entre les deux variétés connues sur nos marchés : le lièvre de montagne et le gros lièvre de plaine, dit lièvre allemand. Le premier a une chair fine, parfumée, tendre, infiniment meilleure que celle du second, qui est filandreuse et grossière. La différence entre ces deux espèces est très facile à reconnaître. Le lièvre allemand est beaucoup plus gros que l'autre; il a le pelage *gris fauve*, la teinte rousse très accentuée sur la poitrine, les pattes et le museau, les oreilles sont un peu tombantes; il arrive fréquemment à un poids de 8 à 10 livres, tandis que le lièvre de montagne ne dépasse guère 3 kilos ou 3 kilos et demi; la différence de qualité entre les deux amène naturellement une différence de prix assez sensible. Le lièvre de plaine, ou allemand, est tout indiqué pour les gros ménages, où on l'emploie surtout en civet, pâtés et terrines. Mais si on veut avoir un bon rôti de lièvre, il faut prendre le montagnard et le choisir du poids de 5 livres. C'est ce qu'en terme de chasse on appelle un *conseiller*, parce que les *conseillers* passaient autrefois pour des fins gourmets, auxquels on réservait le gibier de choix. Au-dessus de 5 ou 6 livres, l'animal ne peut pas être tendre; de plus il a souvent le goût de *sauvagine*.

LIÈVRE.

Lorsqu'on achète un lièvre, il faut donc : 1° s'assurer de son poids; 2 tâter s'il est gras; 3° examiner avec soin la couleur des yeux et de la blessure.

Si l'œil est terne et enfoncé dans l'orbite, si le sang extravasé autour du coup de fusil est noirâtre, c'est que l'animal n'est plus frais. Il est bien évident que si on reçoit en cadeau une bourriche de gibier contenant un lièvre tué depuis deux ou trois jours, on s'arrange à l'utiliser; pour cela, on le dépouille promptement et on l'arrose d'une marinade froide un peu vive; mais, quand on a le choix, il faut donner la préférence à un lièvre fraîchement tué. C'est une hérésie culinaire que de *mariner* la chair du lièvre quand on n'y est pas obligé; contrairement à certains préjugés de contrée, je pose en principe que le lièvre ne doit pas être faisandé, ni mariné.

Le *faisandage* rend encore plus indigeste cette chair noire, déjà peu assimilable pour certains estomacs; le *marinage* lui enlève son goût de fin gibier, et en change complètement la nature.

C'est surtout au commencement de la saison, vers le mois de septembre, qu'il faut surveiller la conservation de ce gibier; à ce moment-là, par les dernières chaleurs de l'été, un lièvre oublié dans une cuisine peut être gâté en deux jours, tandis qu'en hiver, on le garde facilement sept ou huit jours dans un endroit froid. A l'arrivée du marché, ou à la rentrée des chasseurs, il faut regarder soigneusement si, par hasard, quelque mouche n'a pas déposé ses œufs soit dans les yeux, soit sur la blessure, soit sur le museau, et alors on les enlève avec la pointe d'un couteau; faute de cette précaution, les œufs éclosent rapidement, et il peut

arriver qu'un lièvre, *même fraîchement tué*, soit tout à coup rempli d'insectes.

Lorsqu'on veut conserver un lièvre pendant le plus longtemps possible, voici le bon procédé. Fendre la peau de l'animal tout le long du ventre, jusqu'à la naissance des côtes; enlever les intestins, le foie, le cœur, le sang, enfin tout l'intérieur; essuyer la cavité avec un linge sec, et la remplir avec des morceaux de *charbon de bois* préalablement lavés à l'eau froide et essuyés. Ensuite rapprocher les deux côtés de l'ouverture et les coudre. Enlever de même la tête, jusqu'au cou, fermer l'ouverture du cou, après y avoir mis également du charbon. Placer le lièvre suspendu par les pattes, dans un garde-manger froid, où il se conservera deux ou trois jours de plus, suivant la température.

Si, au lieu de l'animal dans son entier, on désire conserver soit le râble pour un rôti, soit le devant pour un civet, on badigeonne les morceaux avec de l'huile d'olive, qui les met à l'abri de l'air. Surtout jamais ni vinaigre ni sel; ici, comme pour toutes les viandes, les condiments salés et acides, au lieu de prolonger la fraîcheur, provoquent la sortie des jus et en dessèchent les fibres. On peut encore, dans les moments où le garde-manger est surabondamment garni de gibier, conserver deux ou trois jours des morceaux de lièvre coupés et à demi cuits. Pour cela, il faut les faire cuire dans une daubière avec du beurre, du saindoux, et quand la chaleur a bien pénétré les morceaux et qu'ils sont à moitié cuits, on retire la daubière du feu, on fait refroidir le lièvre *à découvert* et on l'enferme ensuite entre deux plats, dans un endroit frais.

Le lièvre. — Voici un certain nombre de recettes avec lesquelles on peut varier les menus de la saison des chasses.

1° **Rôti.** — Le lièvre à rôtir, nous l'avons déjà dit, ne doit pas dépasser 5 livres; il doit être frais, et cuit à la broche. Le four le dessèche et la daubière ne lui laisse pas son caractère de *viande rôtie*.

Donc, après avoir choisi un joli animal, *bien tué*, c'est-à-dire dont aucun membre ne soit fracassé, le dépouiller, laisser les pattes avec leur fourrure, essuyer avec soin tous les brins de poils collés à la peau, faire avec des ciseaux une fente le long de la peau du ventre et en retirer l'intérieur. Mettre le foie à part dans un bol, avec le sang qu'on peut en retirer (1), essuyer l'intérieur, couper une partie de la peau, attacher ensemble les deux morceaux du reste de cette peau par deux ou trois points et embrocher la bête, dans sa longueur, en faisant sortir la broche par la tête. Étendre les pattes de derrière (2) le long de la broche, coucher celles de devant sur le corps, barder les deux côtés avec du lard mince, et attacher la bête sur la broche, le plus solidement possible. — Il est essentiel que la broche ne puisse pas tourner sur elle-même à l'intérieur du lièvre; c'est pour cela que j'insiste sur la solidité du *ficelage*; il ne faut pas craindre de faire de nombreux tours de ficelle; avec deux ou trois coups de ciseaux, ils sont vite enlevés, au moment de débrocher. Une fois le lièvre embroché, mettre le tourne-broche devant un feu clair et assez ardent. Arroser souvent avec du beurre mélangé de graisse de veau ou de porc, saler au milieu de la cuisson, et servir après avoir enlevé la tête. On dissimule la coupure du cou par deux ou trois tranches de citron.

La cuisson d'un lièvre rôti du poids indiqué doit durer une petite heure; on le sert avec une saucière de sauce *poivrade*, dont je rappelle ici la recette.

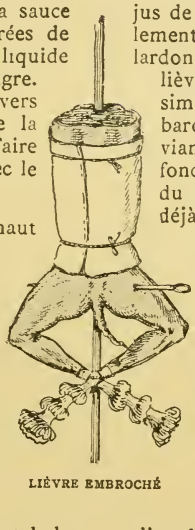
Faire blanchir cinq minutes à l'eau salée le foie du lièvre avec deux foies

(1) Si le sang du lièvre n'est pas absolument frais, il faut le jeter et le remplacer par le sang d'un poulet ou d'un lapin qu'on mélange avec un peu de vinaigre pour qu'il ne coagule pas.

(2) Autrefois on arrangeait les pattes de derrière *en croix*, mais ce système a l'inconvénient d'amener une cuisson inégale.

de volaille, égoutter, hacher, avec un morceau de lard gros comme une noix, et quelques brins de persil; faire *revenir* ce hachis au beurre fondu, dans une petite casserole, sur un feu doux; mouiller avec un peu de vin blanc, ajouter cinq ou six cuillerées de bonne sauce rousse, une cuillerée de tomate, faire mijoter vingt minutes, passer à la passoire fine, remettre sur le feu, ajouter deux ou trois cuillerées du jus rendu par le lièvre, du sel, du poivre, de la moutarde, des épices; et, dix minutes avant de servir, lier la sauce avec trois ou quatre cuillerées de sang frais, qu'on a conservé liquide en y versant un peu de vinaigre. Il faut verser ce sang au travers d'une passoire fine afin que la sauce reste bien veloutée. Faire mijoter mais non bouillir avec le sang.

La poivrade doit être de haut goût, et assez imprégnée de jus gras, il ne faut jamais la *lier* avec de la farine crue, mais, ainsi qu'il est dit plus haut, avec une petite quantité de sauce *rousse* ; la liaison à la farine est toujours grossière et empâtée, mais un certain nombre de cuisinières ne craignent pas de l'employer pour gagner du temps.



LIÈVRE EMBROCHÉ

Quelques recettes indiquent de badigeonner le lièvre, avant la cuisson, avec du *sang frais* ; je n'approuve pas ce système, qui forme une sorte de *croûte* dure autour de la chair; il est préférable de faire le *badigeon* à l'huile d'olive.

Râble rôti. — Le devant du lièvre donne des morceaux peu présentables, qu'on laisse généralement sans les servir. Aussi préfère-t-on souvent couper l'animal à la naissance des côtes, et faire rôtir le *râble* seulement. Dans ce cas, la partie de devant est coupée en morceaux, salée, marinée à l'huile, et conservée jusqu'au lendemain pour être mise en *civet*. De cette façon, le *rôti* et le *civet* sont également bons, tandis que si on fait le civet avec les restes du rôti, il n'est jamais fameux. Autrefois, on piquait tout l'extérieur du lièvre rôti avec de petits lardons. J'ai déjà signalé, à l'occasion du filet de bœuf, les inconvénients de ce vieux procédé, inconvénients d'autant plus sensibles lorsqu'il s'agit d'une pièce de gibier : gigot de chevreuil, lièvre, faisan, etc.

La peau du rôti, fendue par les trous de la lardoire, laisse échapper le jus de la viande, et ce jus n'est nullement remplacé par la graisse des lardons. Si on veut que le rôti de lièvre soit juteux, il faut donc simplement l'entourer d'une fine barde de lard, qui maintient la viande humide, et finit par se fondre entièrement sous l'action du feu. Arroser souvent, je l'ai déjà dit.

Les explications qui précèdent peuvent paraître trop minutieuses; il est cependant nécessaire que la cuisinière les connaisse en détail: sans cela, elle servira un lièvre sec, filandreux, ou trop saignant, tandis qu'il doit être tendre et juteux.

2° Lièvre rôti à l'anglaise. — Faire rôtir le lièvre comme ci-dessus; seulement, au lieu de le servir avec une poivrade, faire passer, tout à la fois, une saucière de jus et un compotier de gelée de groseille : recette très spéciale à la cuisine anglaise.

3° Lièvre rôti à l'allemande. — Toujours rôti de même, et servi avec une garniture composée d'une moitié de sauce *rousse* et d'une moitié de gelée de groseille mélangées sur un feu doux, avec des pruneaux cuits au sucre et *dénoyautés*.

4° Lièvre rôti à la finoise. — Faire une marinade avec un verre de bouillon, un de vin, quelques cuillerées de vinaigre, carottes, oignons, poivre, laurier, et autres aromates; faire bouillir cette marinade et la verser chaude sur

le lièvre dépouillé et prêt à cuire. Laisser reposer un jour, et faire cuire à la broche en arrosant avec la marinade mélangée de beurre et de graisse. Servir avec une saucière de jus dans lequel on a délayé deux ou trois cuillerées de crème aigre. Ces deux recettes appartiennent à la cuisine étrangère.

5° **Civet de lièvre.** — Tailler le lièvre en morceaux réguliers, les mettre dans une terrine, arroser d'huile d'olive ou de vin blanc, au choix; saler, poivrer, ajouter un bouquet d'aromates et laisser mariner au moins dix ou douze heures. — Ensuite mettre sur le feu une daubière garnie d'une forte cuillerée de saindoux ou graisse de rôti, autant de beurre fondu, et une bonne tranche de lard (1). Faire fondre le tout, sans roussir; y mettre les morceaux de lièvre, fermer la daubière et faire cuire lentement sans *roussir* la viande (le roussissement dessèche l'extérieur des morceaux). Lorsque le premier jus est évaporé par la cuisson, ajouter un bol de bouillon ou d'eau bouillante, autant de vin blanc; refermer la daubière et faire continuer une cuisson lente. Quand la chair du lièvre est attendrie, verser dessus un demi-litre environ de *sauce rousse*, passée à la passoire fine; recouvrir et cuire encore une bonne demi-heure, goûter, assaisonner, et une demi-heure avant de servir, lier avec un demi-verre de sang frais, conservé au vinaigre, et deux ou trois cuillerées de bon jus. Laisser *mijoter* sans bouillir. Servir dans un plat creux en dressant les plus jolis morceaux sur les autres.

Le foie doit être blanchi à l'eau salée, haché avec du persil et du lard, pilé et délayé dans la sauce avant de la passer.

On peut, si on y tient, ajouter au civet des champignons cuits, des olives, des rognons de volaille, mais le caractère propre du civet de lièvre est d'être servi seul.

Il faut une heure et demie de cuisson si le lièvre est très tendre et deux ou trois heures s'il est vieux, toujours à petit feu.

6° **Civet Chasseur.** — Couper le lièvre en morceaux comme ci-dessus, les mettre dans une daubière ou une marmite, avec deux cuillerées de lardons, une de beurre, une de graisse, une demi-bouteille de bon vin rouge, autant d'eau, un petit verre de cognac, sel, poivre, aromates, bouquet, le tout à froid; fermer la daubière et faire cuire lentement pendant trois heures, comme un pot-au-feu; retourner souvent; quand la viande est cuite, ajouter le foie blanchi haché et pilé, et dix minutes avant de servir, lier avec le sang. — Pour ce civet, très primitif, il n'est pas nécessaire de faire une sauce; la liaison au foie et au sang suffit.

7° **Civet à la Bourgeoise.** — Faire une sauce rousse un peu longue, moitié avec du bouillon, moitié avec du vin blanc ou rouge, y mettre les morceaux de lièvre, déjà marinés; ajouter un peu de cognac, sel, poivre, aromates, quelques morceaux de carottes et d'oignons crus (on enlève les oignons aussitôt qu'ils sont cuits, afin qu'ils ne s'écrasent pas, et on les remet un instant avant de servir); faire cuire à petit feu pendant deux heures environ (1); ajouter alors le foie haché et pilé, et lier avec le sang. Il est toujours bon d'ajouter à toute espèce de civet deux ou trois cuillerées de jus de veau ou de bœuf, jamais de jus de mouton.

8° **Lièvre en Daube.** — Procéder comme pour le premier *civet* en ajoutant une livre de jarret ou un pied de veau, coupés en morceaux, qu'on retire avant de verser la sauce dans la daubière; ce mélange a pour but de

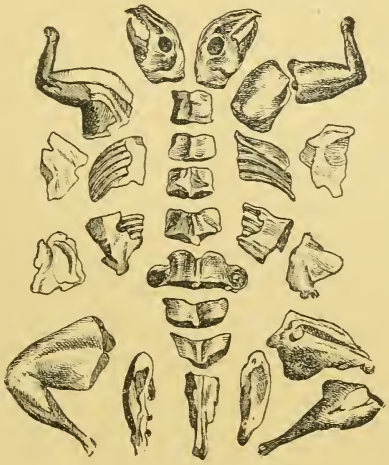
(1) Il est préférable de mettre le lard en un seul morceau, au lieu de le couper en lardons, qui se retrouvent ensuite dans la sauce et la rendent grossière, tandis qu'il est facile d'enlever un morceau de lard un peu gros, avant de verser la sauce dans le civet.

(1) La durée de la cuisson dépend toujours, ceci dit une fois pour toutes, de la qualité du gibier. S'il est tendre une heure et demie suffit, s'il est dur il faut trois heures.

rendre le jus plus onctueux. On utilise ensuite le veau cuit en hachis quelconque.

9° **Lièvre à la Saint-Denis.** — Vieille recette. Préparer le lièvre comme pour rôtir, mais laisser tenir la peau du ventre.

Retirer le foie, le blanchir, et hacher avec une *noix de lard*, du persil, etc. Ajouter trois œufs durs hachés, trois cuillerées de viande cuite hachée, trois cuillerées de sauce rousse très épaisse; piler le tout ensemble, assaisonner; faire revenir, pendant une demi-heure, cette farce dans une casserole, avec de la graisse de rôti; la laisser refroidir, et en remplir l'intérieur du lièvre après y avoir mélangé quelques morceaux de truffes, qui ne doivent pas cuire avec la farce. Coudre la peau du ventre, barder le lièvre des deux côtés et le faire braiser dans une daubière soit allongé, soit en forme ronde. Il faut au moins deux heures de cuisson. Pour donner un goût relevé au jus, il faut faire cuire avec des carottes, des oignons, des navets, du persil, et un jarret de veau; on enlève tous ces légumes aussitôt qu'ils sont tendres, et on arrose souvent avec un mélange de bouillon et de vin blanc. Ajouter un verre de cognac. Lorsque le lièvre est tendre, placer l'extérieur dans le jus, et ajouter à ce jus quelques cuillerées de sauce rousse de façon à former un coulis, à la fois *long* et onctueux.



LIÈVRE TAILLÉ POUR CIVET

10° **Filets de lièvre sautés.** — Tailler en bonne forme des filets de lièvre, dans le râble; les passer à l'huile d'olive, les faire sauter cinq minutes de chaque côté au beurre dans une poêle émaillée, mouiller avec du bouillon, ne pas laisser calciner l'extérieur par un feu trop ardent, servir sur une légère sauce poivrade, dans laquelle on ajoute le beurre de la cuisson.

11° **Filets à la Bourgeoise.** — Procéder comme pour les filets sautés; seulement, aussitôt que la viande est *saisie* par le feu, enlever les filets de leur jus et les mettre mijoter dans une sauce rousse. Ajouter truffes et petits champignons; quelle que soit la sauce, les filets de lièvre doivent être assez relevés de *goût*.

On peut servir les filets de lièvre sur n'importe quelle garniture, au choix (sauf les choux), mais dans ce cas, on supprime les sauces, et on arrose les garnitures avec le jus de la cuisson.

12° **Levraut à la Minute.** — Dépouiller, flamber et vider un jeune levraut de trois livres, le couper en morceaux; mettre dans une casserole ou une poêle un bon morceau de beurre et de saindoux et de tout petits lardons; faire fondre, et jeter les morceaux dans cette graisse chaude, avec oignons, carottes, bouquet, poivre, sel; les *sauter* de tous côtés à gros feu; verser dessus quelques cuillerées de sauce rousse, un verre de vin blanc, autant de bouillon, couvrir, faire bouillir vingt minutes, et servir, après avoir goûté l'assaisonnement.

Les restes de lièvre *cuits* ne sont présentables que réchauffés dans une bonne sauce poivrade, ou servis froids avec des tranches de gelée très ferme.

Les *croquettes*, *coquilles*, *hachis* de toutes sortes faits avec de la chair de lièvre hachée, ont un goût trop prononcé.

Le *civet* est excellent réchauffé, à la condition d'employer une casserole ou une daubière n'ayant pas servi à faire *roussir* de la viande. — On ajoute à *froid* un verre ou un demi-verre de bouillon, et on laisse la casserole sur un feu modéré pendant une petite demi-heure. Éviter de faire *effriter* les morceaux, et pour cela les retourner avec précaution. Goûter pour s'assurer du degré de sel.

Il y a encore, parmi les recettes de l'ancienne cuisine française, le *levraut au sang*, qui n'est pas autre chose qu'un civet cuit rapidement, et les *filets de levraut à la tartare*, c'est-à-dire des *filets sautés*, que l'on fait mijoter un quart d'heure dans une sauce *tartare*.

Le Lapin.

Le *lapin de garenne* seul, en qualité de gibier, devrait avoir sa place dans la nomenclature que nous suivons. Toutefois le *lapin domestique*, lorsqu'il est gras et *bien nourri*, n'est pas à dédaigner ; nous en dirons donc quelques mots.

Le lapin diffère du lièvre d'abord par la couleur de sa chair, qui est blanche au lieu d'être noire, ensuite par la grosseur. Tandis que le lièvre moyen dépasse souvent 3 kilos, le lapin ne dépasse guère un kilo. (Je parle du lapin de garenne, bien entendu, en sa qualité de *gibier*, car le lapin domestique est beaucoup plus gros.) Le *lapin de garenne*, seul, peut être servi dans un dîner soigné. On ne doit jamais le laisser faisander. Jeune et fraîchement tué, c'est un excellent rôti; vieux il est encore très bon, mais en civet ou en gibelotte. Les recettes principales données pour le lièvre peuvent servir pour le lapin : *rôti*, en *civet*, en *daube*, en *terrine*.

LAPIN EMBROCHÉ

Pour le rôti la broche est d'*absolue nécessité*. La chair d'un lapin rôti au four est sèche et filandreuse. Sa sauce poivrade est celle que nous avons étudiée pour le lièvre.

Les recettes suivantes sont spéciales au lapin.

Gibelotte. — Cette préparation diffère du civet par l'absence de la liaison au sang. — Couper le lapin en morceaux égaux, le faire macérer deux ou trois heures dans un arrosage de vin blanc; ensuite mettre les morceaux dans une casserole émaillée avec une cuillerée de beurre fondu, une de saindoux et quelques morceaux de *lard maigre* ou *petit salé coupé en dés*. Faire revenir les morceaux sur un feu vif, en les tenant tournés; mouiller peu à peu avec un verre de vin blanc et autant de bouillon; ajouter les aromates voulus, saler, poivrer, retirer une partie du bouillon de la cuisson, et s'en servir pour faire un léger roux, qu'on passe et dont on arrose le lapin; faire cuire assez vivement, pour que la sauce se réduise. Servir, soit simplement sans garniture, soit avec des champignons cuits au beurre, soit avec des petits oignons dorés, soit avec des pommes de terre bouillies entières.

La *gibelotte* doit être assez relevée.

Lapin sauté au champagne. — Couper le lapin en morceaux, le préparer comme ci-dessus; seulement, au lieu de vin ordinaire, employer du champagne, et, alors, éviter de laisser bouillir, pour que le vin garde son parfum.

Lapin en matelote (Recette de la vieille cuisine française). — Procéder comme pour la gibelotte, en ayant soin de tenir l'assaisonnement de haut goût. Vers la fin de la cuisson, ajouter quelques tronçons d'*anguille* cuits à part, ainsi qu'une poignée de câpres fines; réduire la sauce en *coulis*, et servir avec des croûtons frits. Au lieu d'anguille, on peut employer tout autre poisson.

Lapin à la minute. (Il faut pour cela plutôt un Lapereau qu'un Lapin.) — Couper l'animal en jolis morceaux, enlever le foie, le mou, le cœur et essuyer le sang. Mettre du beurre et du saindoux dans une poêle émaillée, y jeter les morceaux de lapin, saler, poivrer, aromatiser, faire sauter sur un feu vif, mouiller légèrement pour faire un *petit jus*. Quand la viande est cuite, saupoudrer avec des fines herbes et des échalotes; servir très chaud, avec le jus bien lié.

LAPINS DE GARENNE

Lapin à la Tartare. — Couper un très jeune Lapin en six morceaux, enlever la tête et l'intérieur, aplatir les morceaux avec le couperet, les mariner deux heures, ensuite les passer à la *panure;* les faire cuire sur le gril des deux côtés et servir avec une sauce *tartare* (*rémoulade* fortement épicée et mélangée de sauce *moutarde*).

Lapin à la poulette ou en blanquette. — La chair blanche du Lapin s'accommode fort bien de la sauce blanche *poulette* ou *blanquette*. Faire dans une casserole émaillée une jolie sauce blanche, au bouillon non coloré, ou même à l'eau. Quand elle est passée, y jeter les morceaux de lapin, bien essuyés; ajouter un bouquet et des aromates; faire cuire lentement à casserole couverte. Tenir la sauce un peu légère, et vers la fin, avant de servir, y verser une liaison de trois jaunes d'œuf avec un peu de vinaigre; retirer du feu, agiter la casserole, et servir avec des truffes coupées ou des champignons.

Lapin à la chipolata. (Vieille recette de province.) — Procéder comme pour la gibelotte, et vers la fin de la cuisson ajouter sept ou huit petites saucisses, sautées à part, des champignons cuits et une douzaine de marrons grillés, très tendres. Faire mijoter ensemble un quart d'heure. Cet apprêt un peu grossier n'a qu'un seul mérite, c'est d'augmenter le volume du plat.

Lapin au kary. (Gibelotte assaisonnée de poudre de kary.) — On peut encore servir le Lapin avec diverses garnitures : *truffes, champignons, artichauts, petites carottes*, etc. On peut, dans les moments où les hasards de la chasse garnissent trop les garde-manger, faire avec la chair du Lapin des *croquettes*, des *quenelles*, des *hachis*, des *soufflés*, des *terrines*, des *pâtés*, enfin toutes les préparations que nous avons indiquées pour le veau ou la volaille ; il suffit, pour cela, de se reporter aux recettes déjà données.

L'important est que le Lapin soit jeune, frais et bien tué.

Galantine de lapin. — Cette préparation est, comme la terrine, appréciable surtout lorsqu'on se trouve en présence d'une trop grande quantité de Lapins. — Il faut d'abord, après avoir dépouillé et vidé les lapins, les désosser complètement, et faire mariner la chair, coupée en bandes, et mélangée d'un quart de jambon et de lard, avec du vin blanc sec, un sixième de cognac, du sel, du poivre, des aromates.

Au bout de douze ou quinze heures, on dispose la galantine ainsi qu'il suit:

Étendre sur la planche à hacher, recouverte d'un linge blanc, un des Lapins, auquel on a laissé sa forme tout en le désossant. Aligner en long les morceaux des autres Lapins mélangés de jambon et marinés Boucher les intervalles avec de la farce bien hachée, et quand la peau du Lapin est pleine, la coudre tout du long, en forme de galantine; envelopper dans une mousseline, ficeler et faire cuire trois heures très lentement, dans une *daubière* garnie de deux ou trois pieds de veau; verser sur le tout 3 litres d'eau bouillante, un de vin blanc, un verre de cognac, sel, poivre, aromates. Au bout de trois heures enlever la galantine, la mettre sous presse et faire cuire la gelée encore trois heures. Développer le Lapin, le mettre dans un moule, le recouvrir de gelée, faire refroidir douze heures au moins, démouler, et servir entouré de gelée.

LAPIN FARCI

Terrine de Lapin. — Désosser un lapin frais, couper la chair en bandes fines, couper de même un quart de jambon et de lard; arroser de cognac, saler, poivrer. Étendre les bandes de viande dans une terrine en alternant le Lapin et le jambon; tasser beaucoup. Terminer par une légère couche de lard, recouvrir la terrine avec un fort papier et un couvercle; faire cuire deux heures au four; si la terrine ne dépasse pas deux livres, quand le refroidissement est fait à demi, verser quelques cuillerées de jus ou de gelée dans la terrine.

Aussitôt qu'elle est bien froide, si on veut la conserver deux ou trois jours, il faut la recouvrir avec une couche de saindoux à la Royale.

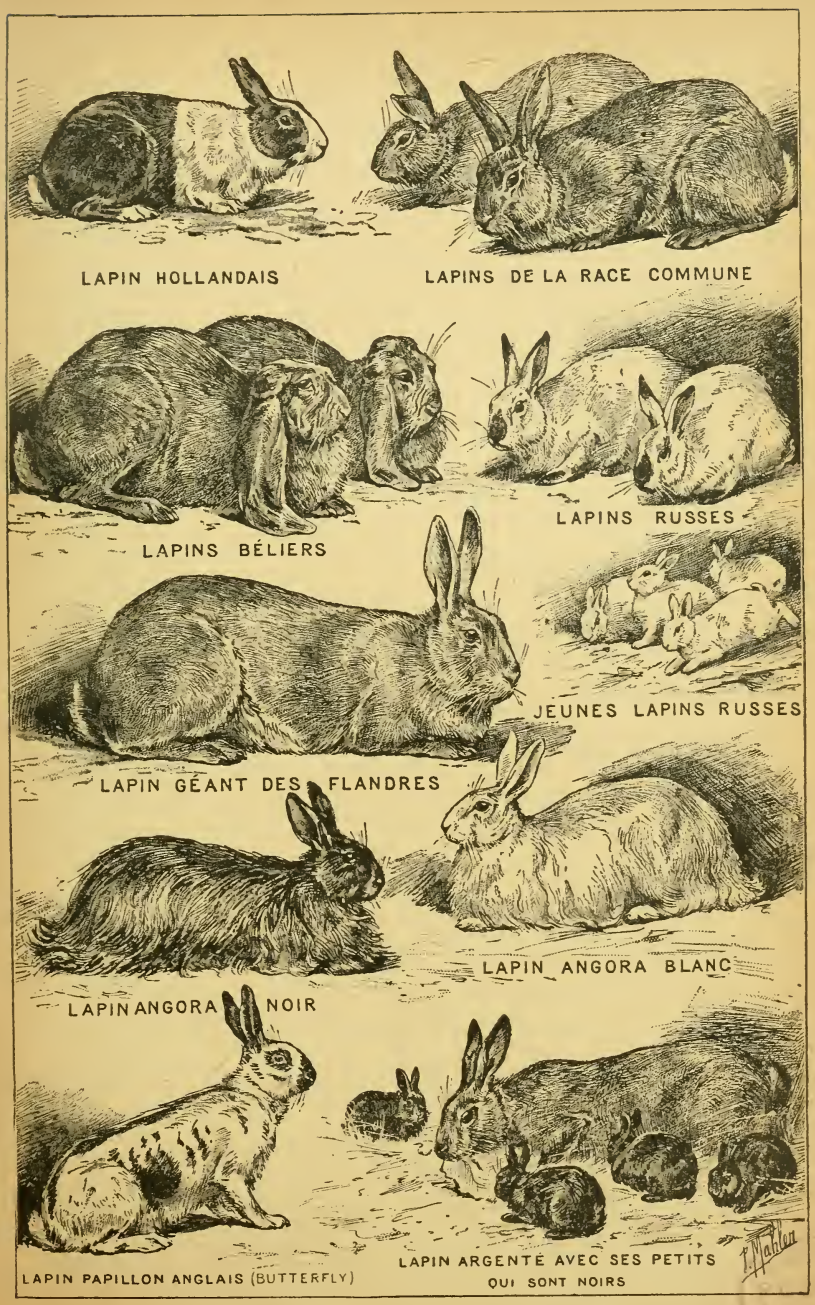
Le *Lapin domestique* est, à tort selon moi, très méprisé dans certains pays. En France, on l'emploie beaucoup dans les cuisines simples, et c'est une ressource précieuse pour varier les menus des tables nombreuses. Pour qu'il soit bon, il faut qu'il soit nourri avec des aliments farineux, des herbes aromatiques, et tenu proprement. La chair d'un bon lapin, jeune et gras, est ferme, de bonne contexture et assez parfumée.

Les *recettes* du Lapin de garenne sont applicables au Lapin domestique. Le *civet* ou la *gibelotte* peuvent être garnis de pommes de terre bouillies. Voici encore une recette pour laquelle le lapin domestique est préférable.

Lapin farci. — Choisir un animal un peu gros, quoique tendre; le dépouiller, enlever la tête et désosser les pattes, *sans les détacher du corps*. Ouvrir le Lapin de haut en bas, retirer le foie et tout l'intérieur. *Sans le massacrer*, retirer les os des côtes et des épaules; ne laisser absolument que la colonne vertébrale, dont on détache avec de forts ciseaux tous les os adhérents. Mariner au vin blanc pendant quelques heures.

D'autre part, faire bouillir deux verres de bouillon avec tous les aromates que vous voudrez : thym, laurier, girofle, oignons, carottes, poivre, sel. Quand ce bouilon est bien parfumé, y faire tremper 250 grammes de mie de pain rassis.

Faire blanchir le foie du Lapin avec deux ou trois foies de volaille; hacher ces foies avec du persil, un peu de lard, le pain trempé, et faire cuire sur le feu jusqu'à ce que la pâte soit


LAPIN HOLLANDAIS
LAPINS DE LA RACE COMMUNE
LAPINS BÉLIERS
LAPINS RUSSES
JEUNES LAPINS RUSSES
LAPIN GÉANT DES FLANDRES
LAPIN ANGORA BLANC
LAPIN ANGORA NOIR
LAPIN PAPILLON ANGLAIS (BUTTERFLY)
LAPIN ARGENTÉ AVEC SES PETITS
QUI SONT NOIRS

bien mélangée; ajouter quelques cuillerées de tomate, 250 grammes de hachis ou chair à saucisses; laisser refroidir, et étendre cette farce à l'intérieur du Lapin (si on a des truffes, il est toujours excellent d'en émincer quelques-unes et de les mélanger à la farce; on peut également y mettre des olives *dénoyautées*). Lorsque le ventre de l'animal est à peu près plein, le recoudre; étendre les jambes désossées, en long, des deux côtés du corps; entourer d'une barde de lard mince, ficeler comme un saucisson, et mettre dans une daubière longue, avec du beurre et de la graisse. Fermer la daubière et faire cuire pendant cinq heures à tout petit feu. — Servir chaud, soit avec une sauce tomate, soit avec une sauce piquante.

On peut également le manger froid avec le jus réduit en coulis, et en gelée, ou avec une sauce tartare. Il est essentiel que la farce soit très assaisonnée pour relever le goût un peu fade de la chair du Lapin.

Je mentionne ici, pour mémoire seulement, un animal qui ne peut pas être compté dans le gibier *régulier:* je veux parler du *Léporide*, ou *Lièvre* métis de Lapin. Il n'existe que dans certaines régions. Un peu moins gros que le Lièvre, le pelage est moins roux et la chair plus blanche. Toutes les façons d'accommoder le Lièvre peuvent être employées pour le *Léporide*.

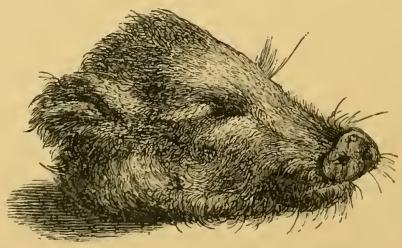
Enfin, au dernier échelon du gibier à poil de nos contrées, il faut compter l'*Écureuil*, que quelques amateurs apprécient pour sa chair fine, sans se laisser rebuter par son parfum exagéré de sauvagine.

L'*Écureuil* se mange *rôti à la broche*, ou en *civet*; dans les deux cas, il doit être *mariné* très fortement, pendant vingt-quatre heures au moins, avec la marinade indiquée pour la venaison. De plus, la sauce qui enveloppe le civet, ou qui est servie avec le rôti, doit être très accentuée en poivre, sel et moutarde.

En somme, l'Écureuil est un gibier peu *estimable*, qui ne vaut guère la peine prise pour l'accommoder.

Nous en dirons autant du *Cochon de mer* ou *Cobaye*, qui dans quelques contrées est élevé et engraissé pour être mangé. Ici, contrairement à l'Écureuil, dont la chair a un goût trop accentué, celle du *Cobaye* est fade et sans saveur.

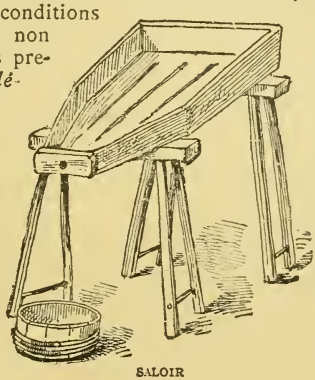
On le prépare en une sorte de *gibelotte* fortement épicée, ou rôti au four, *très rissolé* et servi avec une sauce tomate.



HURE DE MARCASSIN

SALAISON DU PORC

Le chapitre du Porc salé est spécial à la province : petites villes, villages et campagne, et les recettes qui le composent, sauf quelques-unes, que j'indiquerai en passant, ne sont guère praticables dans les intérieurs parisiens. C'est cependant une chose très précieuse, surtout dans les familles un peu nombreuses, qu'une provision de *salé* : jambons, saucissons, lard, graisses, etc., etc. Mais, pour qu'il y ait un réel avantage à employer ce système, il faut que la salaison soit faite dans de bonnes conditions et surveillée avec soin, non seulement pendant les premières opérations de *dépeçage* et de *salage*, mais encore pendant le reste de l'année. Faute de ces soins, la *charcuterie de ménage*, au lieu d'être une provision économique, se conserve mal et ne fait aucun profit.



SALOIR

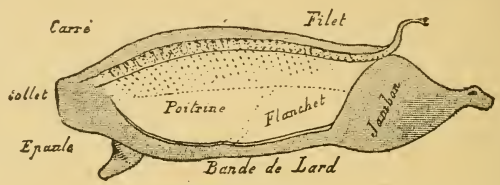
La première condition est de choisir un animal de bonne qualité ayant été bien nourri, d'une bonne grosseur, gras sans excès et de race fine. Un Porc pesant moins de 150 kilos ne vaudra jamais celui qui en pèse 220 ou 240. Si on trouve l'emplette d'un gros Porc trop lourde pour un ménage moyen, il est préférable de s'entendre à deux ménages, et partager un gros animal, plutôt que d'en acheter un petit. — L'*intérieur*, c'est-à-dire les *déchets*, est beaucoup plus considérable (toute proportion gardée) pour un porc de 100 kilos que pour celui de 200. De plus, la graisse, en excès dans l'animal très gras, n'est jamais en trop pour faire la cuisine d'un ménage, et, si elle est fondue avec soin, on peut la conserver presque une année entière.

L'animal étant bien choisi, il faut avoir égard aux conditions atmosphériques, et choisir pour la salaison un jour froid, clair, plutôt pendant le premier quartier de la lune que pendant la pleine lune ou le dernier quartier. La raison de cette observation est que, pendant le premier quartier, la lune éclairant la première partie de la nuit, refroidit l'atmosphère qui saisit mieux la chair grasse du Porc.

La meilleure époque pour la salaison va du commencement de décembre à la fin de janvier. A la rigueur, février est encore bon, mais la provision faite vers la Noël est celle qui se conserve le mieux. Les marchands ne se préoccupent pas de cette question, puisque les Porcs tués et salés sont vendus très rapidement; mais pour préparer la *provision d'un ménage*, il est essentiel de choisir un temps sec et froid. Avant de commencer les opérations si multiples de la charcuterie, on doit installer le *saloir* auprès d'une fenêtre située au nord.

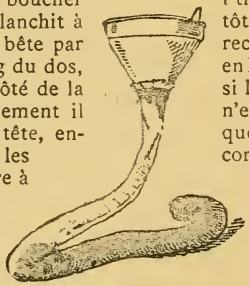
Le *saloir* est une sorte d'*égouttoir* en bois, ayant une superficie calculée sur ce que représente d'espace un Porc ouvert par le milieu et étendu des deux côtés. Le fond est rayé de rigoles profondes d'un centimètre environ; ces rigoles viennent toutes aboutir à une partie du saloir plus étroite que l'autre, et c'est par là que s'écoule l'eau formée par le sel en contact avec la viande. Le saloir est entouré de toutes parts, sauf du côté étroit, par une bande de bois de 2 centimètres qui maintient le sel. On établit le saloir sur deux tréteaux d'inégales hauteurs, afin qu'il y ait une assez forte inclinaison en avant : sous ce *bec*, on place un baquet destiné à recevoir le liquide qui découle du lard.

Le boucher commence par saigner le Porc. Quand le sang est encore chaud, on y verse un verre d'eau-de-vie, un quart de verre d'eau de fleurs d'oranger et un demi-litre de lait dans lequel on a délayé 2 ou 3 cuillerées de farine tamisée ; on ajoute du sel, du poivre, une pincée des *quatre épices*, et on continue d'agiter le mélange pour l'empêcher de se coaguler.



PORC OUVERT

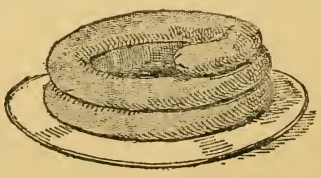
En même temps, le boucher *flambe* les soies, ou les blanchit à l'eau bouillante, ouvre la bête par une fente pratiquée le long du dos, à 5 ou 6 centimètres du côté de la colonne vertébrale ; rapidement il commence par couper la tête, ensuite il ouvre et écarte les deux côtés, afin de prendre à l'intérieur tous les boyaux, qu'une femme va laver à l'eau froide; aussitôt qu'ils sont lavés, on choisit les plus petits pour faire le boudin, de la façon suivante. Attacher avec une ficelle un des bouts du boyau, faire pénétrer de l'autre côté le bout d'un entonnoir à large goulot, et faire glisser sur ce goulot, en plis réguliers, toute la longueur du boyau. Placer le *bout ficelé* au milieu d'une grande corbeille plate et ronde, au fond de laquelle on a étalé une couche de vieux linge. Tenir l'entonnoir avec la main gauche, y faire verser le sang, tout doucement, par une autre personne, tandis qu'avec la main droite on déroule le boyau, à mesure qu'il s'emplit de sang. De distance en distance, faire glisser dans le boudin des *lardons* de lard gras, longs de 8 ou 10 centimètres, épais d'un centimètre. A mesure que le boyau se remplit, on le dispose dans la corbeille en cercles concentriques. Quand on a fini, on ficelle la dernière extrémité, comme la première.


ENTONNOIR

Reste à cuire le boudin. — Pour cela, mettre une couche de *linge mou* au fond d'un large chaudron. Sur ce linge, transporter les cercles de boudin, les couvrir d'eau froide, et placer le chaudron sur le feu. — Faire *chauffer presque* jusqu'à ébullition et retirer du feu aussitôt que le boudin est cuit. On reconnaît le degré de cuisson, en le piquant avec une épingle ; si le sang sort par la piqûre, il n'est pas assez cuit ; il faut que l'épingle entre dans un corps *mou*, mais non liquide.

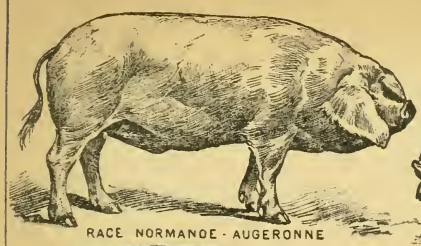
Le *boudin* craint à la fois la gelée, et la température humide ; on ne peut guère le conserver très frais au delà de quatre ou cinq jours, et encore faut-il que la température soit froide.

On mange le boudin de deux façons différentes :

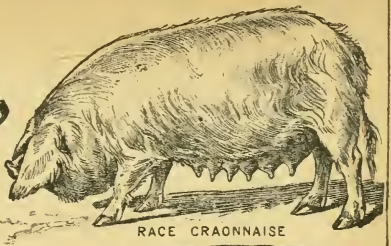

BOUDIN

1° **Sur le gril.** — Couper le boudin en tronçons de 5 à 8 centimètres, fendre la peau, par des incisions ; rouler les morceaux dans l'huile d'olive, et les griller sur un gril très chaud. Servir soit avec un jus de citron, soit avec du cresson assaisonné, soit sur une purée *Soubise* (purée d'oignons blancs).

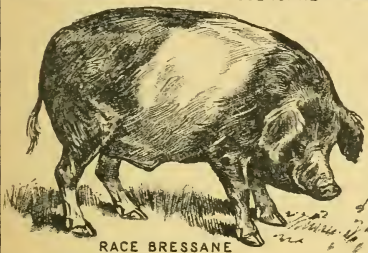
2° **Frit à la poêle.** — Tailler de même le boudin en morceaux réguliers, *enlever la peau*, faire frire les morceaux dans une bonne graisse de *sain-*



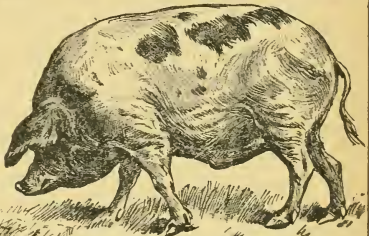
RACE NORMANDE-AUGERONNE



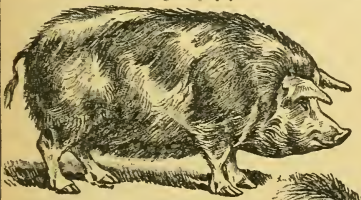
RACE CRAONNAISE



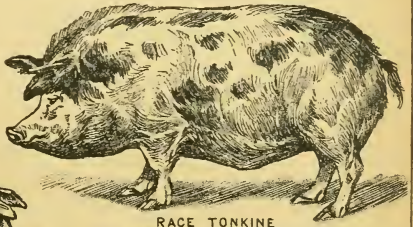
RACE BRESSANE



RACE PÉRIGOURDINE (TRUFFIER)

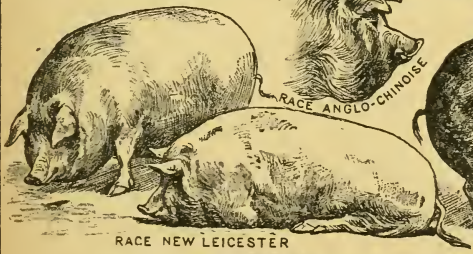


RACE SIAMOISE

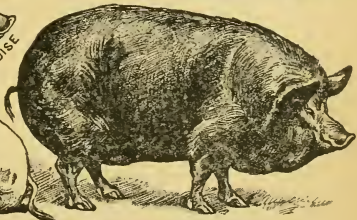


RACE TONKINE

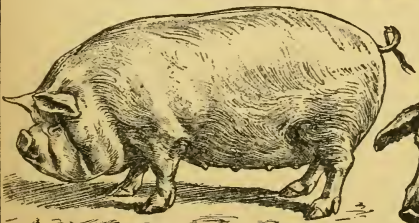
RACE ANGLO-CHINOISE



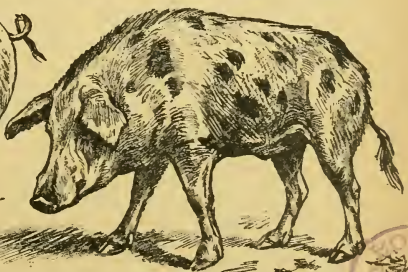
RACE NEW LEICESTER



RACE ESSEX-BERKSHIRE



RACE YORKSHIRE



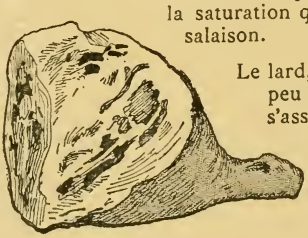
RACE DE ROUMANIE

MUSICA FESTIVA LIBRARY

doux jusqu'à ce qu'ils gonflent, et le servir avec des *pommes reinettes* coupées en quartiers, et cuites dans la même graisse. On sale les pommes et on les fait *rissoler* des deux côtés. Cette garniture, spéciale à certains pays de montagnes, s'accommode très bien avec la contexture du boudin. On peut aussi garnir avec des *pommes de terre sautées*, avec des *oignons émincés*, avec une *sauce tomate*, etc.

Le boudin est, en somme, un aliment lourd, peu digestible, qui ne doit être servi qu'aux repas du matin. Le traditionnel boudin du *Réveillon de Noël* est une hérésie en matière de *service*, à cause de l'heure tardive à laquelle on le mange.

Pendant que deux des personnes chargées des travaux de charcuterie s'occupent de la confection du boudin, le boucher continue le travail du dépeçage. Il commence par tracer une seconde fente, le long du dos, de l'autre côté de la colonne vertébrale, et enlève d'abord la bande de lard formée entre les deux fentes. Ensuite, il retire les graisses intérieures, le foie, les rognons, le poumon, le cœur; il faut éponger sans cesse, avec un linge blanc, les parcelles de sang qui sont restées à l'intérieur de l'animal. Il faut avoir plusieurs grands plats pour y déposer les graisses et les morceaux de viande.


JAMBON

Lorsqu'il ne reste aucun viscère à l'intérieur, on coupe les jambons. Ceux de derrière sont coupés *à la noix*, c'est-à-dire à la jointure de la cuisse. Ceux de devant, beaucoup plus petits, sont taillés courts et employés, comme je le dirai plus loin, en pièces *roulées*.

On enlève alors les deux pièces de filet, placées le long du dos, les côtes, toute la chair *rouge* qui est attachée sur le lard, et tous les os. Ces différents morceaux sont déposés provisoirement dans des corbeilles, et avant de continuer on étend le lard sur le saloir, après avoir entre-croisé des baguettes de bois sec sur lesquelles on sème une couche de sel. Le lard est placé sur la couenne. — On étend alors sur ce lard une épaisse couche de sel de cuisine, et dans les intervalles laissés libres sur le saloir on place les jambons, sur une couche de sel, et toujours la couenne en dessous. Avant de recouvrir la chair des jambons, avec la même couche de sel, il faut les frotter de tous côtés, avec un mélange très faible de *salpêtre* en poudre et de sel fin. Ce frottage est fait à la main, et doit être renouvelé deux fois par jour, pendant deux ou trois jours. Après cela, on les recouvre d'une épaisse couche de sel. Il ne faut pas craindre de mettre trop de sel, ce n'est que par la saturation que s'obtient une bonne salaison.

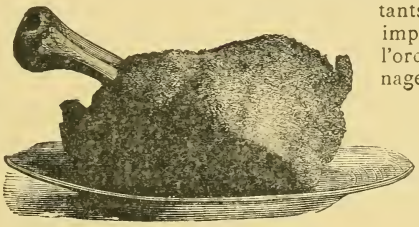
Le lard, une fois salé, demande peu d'entretien; il suffit de s'assurer que le sel ne manque nulle part. Au bout de six ou sept semaines, le lard doit être saturé. On le coupe alors en quartiers, qu'on range dans une caisse, avec de la paille entre chaque couche. La caisse peut être placée à la cave ou dans un endroit froid, mais pas trop humide.

Les jambons, salés pendant sept ou huit semaines, sont ensuite suspendus, bien enveloppés de papier, dans une vaste cheminée de campagne, où s'opère le fumage. Dans certains pays, on brûle du genièvre pendant huit ou dix jours, afin de donner aux jambons un parfum agréable.

Si on n'a pas de cheminée disposée pour le fumage, on se borne à les conserver dans une caisse pleine de *cendres de bois*. Plus tard, dans l'année, lorsqu'on veut manger un de ces jambons, on le fait baigner vingt-quatre heures à l'eau froide très abondante, ensuite on l'enveloppe d'un linge très serré et on le fait cuire quatre heures sans *arrêt*. La cuisson achevée et *constatée* au moyen d'une *aiguille à larder*, on

laisse refroidir le jambon dans son bouillon pendant douze heures ; en le retirant on le met *sous presse*, et, après avoir enlevé le *maillot*, on le *pare* et on le sert en tranches minces. Un jambon de ménage, bien salé et cuit avec soin, peut *rester cuit* huit ou dix jours.

Le **jambonneau** n'est autre chose que le jambon coupé plus court, ou bien celui qui est fait avec les *pieds de devant* de l'animal. Ce dernier est moins bon que l'autre : la chair en est plus nerveuse et on n'y trouve pas les belles tranches du *jambon à la noix*. Pour le rendre meilleur, il y a une autre recette très employée dans le Midi sous le nom de *jambonnette*. La voici : fendre le petit jambon dans le sens de sa longueur, l'ouvrir, en retirer tous les os, saler et poivrer, avec une pincée de *salpêtre* mélangée au sel; étendre, à la place des os, des bandes de viande rouge ; rapprocher et coudre les deux morceaux de *couenne* ou *peau* qui ont été fendus. Ficeler la *jambonnette*, la saler quinze ou dix-huit jours sur le lard, ensuite la suspendre à l'air froid, et lorsqu'elle est sèche l'enfermer dans un papier et la conserver avec le lard. La *jambonnette* doit être mangée au bout de deux ou trois mois, quatre ou cinq au plus. Si on la garde trop longtemps, elle rancit et ne fait aucun profit. Avant de coudre cette pièce, il faut enlever une partie de la couche de gras, qui adhère à la peau; si on la laissait en entier, la pièce serait trop grasse. Par le même procédé, on ouvre le bout de la tête du côté du museau, on y insère des tranches de maigre et de lard (parce que là, le gras manquerait) ; on sale avec salpêtre, on poivre, on coud la pièce et on la conserve deux ou trois mois. Quant aux oreilles, il vaut mieux les saler en entier, sur le lard, et les utiliser en terrines pendant le premier mois après la salaison.



JAMBONNEAU

Saucissons, Saucisses, Petites Saucisses. — La confection des différentes sortes de *saucisses* et *saucissons* est une des parties les plus importantes de la charcuterie de ménage ; parce qu'il y a là une ressource de tous les instants, soit pour les cas imprévus, soit pour l'ordinaire d'un ménage.

Saucissons crus. — Choisir la viande la plus rouge du porc ; le cuissot, quand on ne fait pas de jambon, est ce qui convient le mieux, mélangé avec le filet. Enlever tous les nerfs, peaux et fibres, même la graisse ; hacher très finement avec le couperet et non pas à la machine à *hacher*, jusqu'à ce que la viande soit en pâte fine. Pétrir cette pâte avec du sel pilé fin, à la proportion de 500 grammes de sel pour 18 livres de viande, une bonne quantité de poivre en grains ; ajouter environ une livre de lard gras coupé en lardons, un verre à bordeaux de bon cognac ; pétrir un quart d'heure et remplir avec cette pâte des morceaux de boyaux, lavés à quatre ou cinq eaux froides et ficelés en forme de sacs longs de 20 ou 25 centimètres. Pour emplir les boyaux, on se sert d'un long entonnoir en métal, et on fait pénétrer la viande à l'aide d'un piston en bois ; le saucisson doit être assez serré, et il faut éviter d'y enfermer de l'air. Lorsque le boyau est à peu près plein, on le ferme avec deux tours de ficelle. Ceci est la recette du saucisson dit *de Lyon*. Celui d'*Arles* en diffère en ce que le lard, au lieu d'être coupé en *dés réguliers*, est *haché* et pétri avec la viande.

SAUCISSON

On suspend les saucissons crus dans un endroit froid et sec jusqu'à ce qu'ils soient secs ; on ne doit les manger qu'après trois mois de salaison.

Saucissons cuits ou Saucisses. — Hacher toutes les viandes qu'on a retirées des os et du lard après en avoir enlevé la *graisse* (hacher moins fin que précédemment). Ajouter un sixième ou même moins de lard haché, *1 livre* de sel pour *20* de viande, une pincée de salpêtre, *du poivre en grains selon qu'on l'aime*, un verre de bon cognac; pétrir un quart d'heure et remplir des morceaux de boyaux comme pour le saucisson cru. Les jolis boyaux unis sont réservés aux saucissons crus, les *boyaux froncés* servent pour les *saucissons cuits*, mais il faut beaucoup de précautions pour que tous les plis de ces boyaux contournés soient remplis sans laisser de vide. Lorsque tous les saucissons crus et cuits sont remplis, on les étend les uns à côté des autres au fond d'une grande terrine en les redressant, on les saupoudre de sel, et on met des couches successives, les unes sur les autres, toujours recouvertes de sel. On les laisse *macérer* vingt-quatre heures ; après quoi on les suspend au plafond d'une cuisine *chauffée au bois*, ou d'un office. Quand ils sont bien secs, c'est-à-dire après un nombre de semaines variant de six à huit suivant que la température est plus ou moins chaude, on les enveloppe de papier et on les conserve dans une caisse de cendres de bois, ou bien simplement dans la caisse du lard, ou enfin dans une jarre d'*huile d'olive*. Le système de conservation dans l'huile a deux inconvénients : 1° c'est assez coûteux ; 2° les saucissons ainsi conservés sont toujours de contexture molle. Les saucissons *cuits* et *crus* sont des provisions de réserve, destinées à être mangées dans l'année, tandis que les *petites saucisses*, les *andouilles*, les *godiveaux* sont faits pour être employés frais.

Petites Saucisses et Godiveaux. — Hacher finement les *petites viandes* qui ont été prises sur le lard, et les débris des morceaux de filet et de viande restant des gros saucissons; hacher en même temps un huitième ou un dixième de lard gras, pétrir pendant dix ou quinze minutes ce hachis avec 1 livre de sel pour 22 de viande, un brin de salpêtre, un peu de poivre pilé, un peu de cognac, et en remplir les petits boyaux, dépouillés de leur première enveloppe. Pour les *godiveaux*, on emploie des boyaux de mouton. On remplit toute la longueur des boyaux, sans les couper ; la longueur de chaque saucisse est marquée en tordant le boyau plein, de distance en distance. On fait ensuite sécher le *chapelet de saucisses*, pendant deux ou trois jours, et on les emploie soit bouillies, soit sur le gril, soit avec des garnitures de légumes ou de purées.

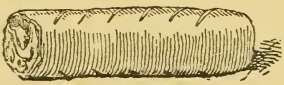
Andouilles. — Éplucher, laver et cuire plusieurs heures à l'eau bouillante quelques morceaux de boyaux gras, ensuite les couper en long par bandes étroites, toutes de même grandeur ; introduire ces bandes dans un boyau qui doit servir d'enveloppe ; saler, poivrer à l'intérieur et à l'extérieur. Traverser avec une aiguille de ficelle toutes les extrémités des bandes qui forment l'andouille, fermer *à plat* par quelques points et saler sur le lard. L'andouille doit être mangée très fraîche. On *fendille* la surface comme le poisson sur le gril, et on la fait cuire des deux côtés sur un gril assez chaud.

Fonte du Saindoux. — Couper en très petits morceaux le *saindoux* retiré de l'intérieur du Porc, mettre ces morceaux dans une daubière en *fonte galvanisée* ou émaillée, avec un demi-verre d'eau dans le fond. Placer la daubière sur un feu soutenu, mais doux, avec le couvercle entre-bâillé. Aussitôt que la graisse commence à fondre, et devient liquide, la retirer, cuillerée par cuillerée, et la verser dans des pots au travers d'une mousseline. Cette première graisse est le *saindoux à la Royale*, d'autant plus fin et plus onctueux qu'il a cuit moins longtemps. Laisser continuer la cuisson des graisses, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que des petits morceaux de peau desséchée. Presser fortement ces débris

pour en exprimer toute la graisse, et les entasser, après les avoir salés et poivrés, dans de petits pots de grès, où il se collent, et forment une sorte de *pâté* connu sous le nom de *griotons* ou *fromage de cochon*. On peut y mélanger des fines herbes hachées. A côté de cet ensemble d'opérations, qu'on peut grouper sous le titre de *charcuterie de ménage*, il y a encore un certain nombre de recettes spéciales à la viande de Porc, mais qui s'éloignent un peu des salaisons proprement dites.

PETITS SAUCISSONS

Caillettes. — Ceci est une préparation du Midi et des pays de montagnes. Blanchir et hacher des feuilles de *poiré* dont on a enlevé les côtes, et qu'on mélange avec quelques feuilles d'épinards et d'oseille. Prendre 1 kilo de ce hachis d'herbes cuites, pétrir avec la même quantité de *chair à petites saucisses*, saupoudrer avec une cuillerée de farine, saler, poivrer, épicer, ajouter un peu de cognac, travailler cette pâte un bon quart d'heure, la diviser en boules grosses comme le poing, envelopper ces boules avec des morceaux de *crépine*, les aligner dans des *plats gratins*, mettre quelques cuillerées de graisse au fond des plats, et faire cuire deux bonnes heures dans un four chaud. Lorsqu'on a des truffes, c'est un agréable raffinement que d'en ajouter quelques rondelles dans la pâte Les caillettes se mangent chaudes ou froides et se conservent longtemps, pourvu qu'on les fasse réchauffer de temps en temps.



ANDOUILLE

Fromage d'Italie. — Blanchir le foie du Porc à l'eau salée, ensuite le couper en morceaux, le hacher, le piler, avec un cinquième de lard, saler, poivrer, épicer, mettre dans des terrines, cuire deux ou trois heures à four doux, et servir froid. Conserver sous une couche de graisse, comme les terrines de foie gras.

Le système de salaison à l'air n'est pas employé partout. On le remplace souvent par la salaison en *saumure* qui est le procédé des charcutiers. Voici comment on s'y prend. On place les pièces de lard, les jambons, les saucissons, au fond d'une *pierre à sel* (bassin creusé dans un bloc de granit) et on recouvre chaque couche de viande par une couche de gros sel qui, très rapidement, est transformé, par l'humidité de la viande, en un liquide appelé *saumure*, dans lequel baignent tous les morceaux du Porc.

La *saumure* doit être très surveillée, sinon elle prend un mauvais goût; il faut une saturation complète de sel, pour que la viande se conserve en bon état. Lorsque ce système réussit, la conservation du salé est parfaite; toutefois les jambons et les saucissons conservés ainsi à l'eau de sel sont moins bons et moins parfumés que conservés par le *salage à sec*.

Lorsqu'on n'a pas l'occasion de recevoir de nombreux convives, les gros jambons de ménage ne sont pas avantageux. Il vaut mieux, dans ce cas, employer la viande des jambons à faire des saucissons, et acheter, à l'occasion, des petits jambons d'*York*, de *Bayonne* ou de *Hambourg*. Lorsqu'on a du *lard* de reste, il est toujours facile de s'entendre avec les charcutiers pour vendre ce qui est en trop. Il y a avantage à agir de cette façon, au lieu de *fondre* le lard, dont la contexture ferme fond moins bien que la *graisse* ou le *saindoux*.

En résumé, nous venons de voir tout le parti qu'on peut tirer du Porc salé. D'abord, pendant les premiers temps, une grande variété de préparations, qui peuvent tenir une bonne place dans les menus de famille : *saucisses fraîches*, *boudin*, *andouilles*,

caillettes, *pièces roulées*, etc. Ensuite, pendant le cours de l'année, les pièces de résistance : jambons, gros saucissons, crus et cuits, enfin une provision de bonne graisse, qui, si la cuisinière est économe, peut suffire pour l'année entière, étant donnée la proportion dans laquelle cette substance entre dans la préparation d'une bonne cuisine. Quant au lard, je viens d'expliquer comment on peut s'en débarrasser de façon profitable.

C'est surtout dans les ménages où il y a un nombreux personnel, qu'il est utile de faire une bonne provision de charcuterie de ménage.

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS

LES SAUCES — LES JUS

L'ART de bien faire les sauces appartient exclusivement à la cuisine française.

Les produits spéciaux vendus en flacons ou en boîtes, très employés dans la cuisine anglaise, ne sont pas (quoi qu'en disent les étiquettes) de véritables sauces, mais simplement des mélanges à doses diverses, de condiments acides ou épicés, tels que le cary, le gingembre, la moutarde, le poivre, etc.

En Allemagne, on se borne le plus souvent à un mélange de légumes ou de *fruits* comme garniture de la viande de boucherie, du gibier, de la volaille.

Quant aux sauces destinées à donner du moelleux à certaines pièces de viande, à relever le goût du gibier sauvage, à transformer, grâce à une adjonction de jus ou de crème, des légumes fades en un plat d'entremets fin et délicat, tous ces secrets culinaires, n'existent que dans la cuisine française. De même aussi le *profitage* et l'*utilisation* bien comprises des restes de viande, de volaille, de poisson, etc.

Le premier enseignement à donner à une cuisinière, aussitôt qu'elle sait diriger un pot-au-feu et surveiller un rôti, doit donc porter sur les sauces les plus usitées dans la cuisine habituelle.

Les sauces peuvent être divisées en deux grandes catégories : *les sauces chaudes* et les *sauces froides*. Ces deux catégories se subdivisent elles-mêmes en une foule de préparations différentes.

Les *sauces chaudes* sont le produit d'un mélange de beurre, de farine ou de fécule, avec un liquide bouillant, mélange qui se combine par l'action d'un feu modéré.

Les *sauces froides* s'obtiennent en travaillant régulièrement et longtemps des jaunes d'œuf avec de l'huile d'olive ou du beurre, des jus d'herbe, des extraits de poisson, ou jus de citron, du vinaigre, etc. Ces sauces sont beaucoup plus coûteuses que les premières, et il est plus difficile de les réussir.

La première condition pour toute espèce de sauce, est d'employer des éléments parfaits. Avec un beurre douteux, une farine grossière, un bouillon faible ou trouble, on aura une sauce grossière et sans saveur ; de même une *mayonnaise* faite avec de l'huile d'olive forte et des œufs déjà vieux, sera désagréable au goût et à l'œil.

Nous allons d'abord étudier les *sauces chaudes*, *grasses* et *maigres*.

A l'article du bœuf, j'ai déjà donné la recette du *roux*, et un peu plus loin, celle de la blanquette. Je les répéterai ici, afin de faire un travail d'ensemble comprenant tout ce qui comporte le chapitre sauces.

Dans un précédent ouvrage, j'ai classé les *sauces chaudes* d'après trois types différents : 1° sauce rousse ou roux à base de *beurre roussi;* 2° sauce blanche au beurre *blanc* et à l'eau; sauce blanche au beurre blanc et au lait, ou béchamel. Cette classification me paraissant claire, je la répète ici, et j'indiquerai ensuite, non pas toutes, mais la plupart des subdivisions dans lesquelles on peut ranger telle ou telle des nombreuses sauces usitées.

Voici d'abord le meilleur procédé pour obtenir un bon roux.

Prendre une casserole en terre des Alpes dite *terre de Vallauris*, en forme de coupe et non pas en *cône tronqué*, telles que sont les casseroles dont on se sert à Paris sous le nom de *poêlons*.

J'insiste sur cette forme arrondie, parce qu'elle facilite la cuisson régulière du beurre et de la farine.

J'insiste également sur la préférence à donner aux casseroles de terre : la fonte émaillée éclate sur le feu ardent nécessité par le roussissement du beurre ; quant au cuivre étamé, il donne à toute espèce de sauces une couleur terne et grisâtre peu appétissante.

Ceci dit, revenons à l'exécution du *roux*. Mettre sur un feu modéré la casserole avec une forte cuillerée de beurre

frais (1); lorsqu'il est *fondu* et *clarifié*, mais non *roussi*, ajouter une bonne cuillerée de farine de gruau, et remuer le mélange avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à une jolie teinte *acajou clair*. Ensuite, y verser peu à peu un demi-litre environ de bouillon très chaud.

Pendant que s'opère l'épaississement, retirer la casserole sur le coin du fourneau et remuer sans cesse avec la cuiller pour que le mélange des substances se fasse regulièrement. Quant on est arrivé à une bonne épaisseur, onctueuse et légère, ajouter à la sauce deux ou trois cuillerées de jus de viande ou une pincée de tomate concentrée, la faire bouillir à très petit feu pendant un quart d'heure, et enfin la passer au travers d'une passoire fine. Le bouillon étant salé, il faut ajouter peu de sel.

Faute de bouillon, on peut employer de l'eau, mais dans ce cas il faut une plus grande quantité de jus.

Il faut absolument défendre l'usage des matières colorantes autres que le jus, telles que l'oignon brûlé, le caramel, etc.; quant aux extraits de viande vendus tout préparés, on doit y recourir le moins possible, et tout à fait lorsqu'on y est forcé. Outre que ce sont des substances coûteuses, on n'en connaît jamais la fabrication, et il peut s'y trouver tel ou tel principe nuisible à la santé.

Le *roux* préparé d'après la recette que je viens d'indiquer, peut être conservé pendant deux ou trois jours en hiver et vingt-quatre heures en été. Il suffit, en le faisant réchauffer, d'y ajouter un peu de bouillon ou d'eau, et de le passer de nouveau au travers de la passoire, pour enlever les pellicules et grumeaux qui auraient pu se former.

Dans les gros ménages, il est bon de garder en réserve un *fond* de sauce rousse dans lequel on puise à volonté.

(1) Le beurre fondu peut *à la rigueur* remplacer le beurre frais, mais il roussit moins bien. Le saindoux et les graisses de bœuf ou de veau ne sont pas d'un bon emploi.

Les grands cuisiniers ont toujours une provision de chaque espèce de sauces sous les noms d'*espagnole, velouté, mirepoix*.

Une cuisinière inexpérimentée n'arrive pas du premier coup à réussir un joli roux; pour acquérir sûrement cette *science*, elle devra observer strictement les indications suivantes :

1° Surveiller attentivement la coloration première du beurre et de la farine; si cette coloration est trop faible, la sauce sera fade; mais, si elle arrive au *brun*, la farine se brûle, la sauce n'épaissit pas, et devient âcre et amère;

2° Employer toujours le bouillon très chaud; s'il est froid ou tiède, la sauce n'épaissit pas régulièrement et il s'y forme des grumeaux de farine;

3° Passer la sauce au travers d'une passoire fine; cette précaution est *indispensable* et donne seule le velouté caractéristique d'une cuisine soignée;

4° Ne jamais laisser bouillir un roux à *gros bouillons*; il doit simplement *mijoter*;

5° Se servir d'une cuiller de bois, d'abord à cause de la chaleur intolérable du métal et ensuite parce que les cuillers d'étain ou de métal anglais fondent au contact du beurre bouillant.

Je reconnais qu'il est difficile de persuader aux cuisinières que ces soins minutieux sont nécessaires à la bonne confection d'une sauce.

Très souvent elles font un mélange à froid de farine ou de fécule avec de l'eau et une matière colorante; ensuite, après avoir fait épaissir sur le feu cette sorte de bouillie, elles la servent sous le nom de *sauce au jus*. Ce procédé est détestable, et donne une sauce sinon tout à fait mauvaise, du moins *neutre* et *insipide*. Un autre système, que voici, ne vaut guère mieux; on l'emploie souvent pour les ragoûts, civets, fricassées de poulet, etc. Lorsque les morceaux de viande sont cuits, on les saupoudre de farine, on laisse roussir un instant sur un feu vif, ensuite on arrose avec du bouillon ou de l'eau. Le liquide mélangé à la farine roussie

produit une sauce qui, ne pouvant être passée, est grossière et mal liée.

Le *roux* primitif est le point de départ d'un grand nombre de sauces : 1° sauces piquantes; 2° sauces tomate, 3° sauces au vin blanc; 4° matelote. Quand je traiterai des sauces composées, je reviendrai aux recettes qui s'appliquent à chaque espèce.

Voyons d'abord les deux dernières sauces *types* à base de *beurre blanc*.

Sauce blanche à l'Eau ou au Bouillon non coloré. — Mettre sur un feu modéré une casserole de terre avec une cuillerée de beurre frais (ici le beurre fondu ne peut remplacer le frais). Quand le beurre est fondu *à blanc* (c'est-à-dire qu'il a pris un aspect laiteux, sans être arrivé à écumer) on y incorpore une cuillerée de farine de gruau et on remue cette pâte avec la cuiller jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Surveiller avec soin pour qu'il ne se produise aucun roussissement. Ensuite, verser peu à peu de l'eau bouillante jusqu'à ce que la sauce soit d'une épaisseur moyenne et très liée. Saler, passer à la passoire fine dans une casserole propre et faire mijoter pendant huit ou dix minutes.

Si cette sauce doit servir pour une blanquette de veau, de lapin, une fricassée de poulet, il suffit d'employer de l'eau pure; si elle est destinée à utiliser des restes de viande déjà cuite, veau, porc frais ou volaille, il vaut mieux employer du bouillon afin de suppléer un peu à l'absence des sucs produits par la viande crue. Si on veut la servir en garniture de poisson bouilli, il faut mélanger à l'eau une moitié ou un tiers du bouillon dans lequel a cuit le poisson, et dans ce cas il ne faut la saler qu'après s'être assuré de son degré de sel, la cuisson de poisson en ayant toujours plus qu'il n'en faut. Enfin si la sauce doit être mangée avec des asperges, artichauts, haricots verts, choux-fleurs ou autres légumes, il suffit comme pour la blanquette d'employer l'eau pure.

Quelle que soit la destination de la sauce au beurre blanc, on y ajoute presque toujours pour la rendre onctueuse une liaison de jaunes d'œuf (et c'est là l'opération délicate); une liaison saisie à point donne de la finesse et du moelleux; mal réussie, elle rend la sauce très inférieure à ce qu'elle serait sous sa première forme. Voici la façon de s'y prendre. Casser deux œufs, laisser les blancs de côté, et mettre les jaunes dans une tasse avec une cuillerée de crème (ou de lait faute de mieux) et une cuillerée à café de bon vinaigre blanc ou de jus de citron, battre et délayer le mélange, y ajouter quelques cuillerées de la sauce chaude pour habituer les œufs à la chaleur, et verser la liaison *au travers d'une passoire fine* sur la sauce, qui pour cette opération doit être retirée sur le coin du fourneau afin d'éviter qu'une chaleur trop vive fasse *tourner la sauce*. On désigne par cette expression de tourner, ce qui arrive lorsque les jaunes d'œuf saisis trop rapidement par le feu se durcissent et se séparent du reste de la sauce, qui alors *tombe en eau* et devient détestable.

Le principe acide (vinaigre ou citron) doit être ajouté en même temps que les jaunes d'œuf; si on attend le moment de servir, la sauce s'éclaircit trop.

Lorsqu'on est obligé d'attendre un instant avant de servir une sauce liée, il faut la maintenir chaude dans un *bain-marie*. On emploie le même procédé pour la faire réchauffer quand il en reste. Mais il vaut mieux s'arranger pour ne faire la liaison qu'au moment de servir.

C'est encore la même sauce au beurre blanc, qui, augmentée d'une moitié de coulis de tomate, devient *sauce tomate*, mais pour cette transformation, la sauce première doit être assez claire, parce que le coulis en augmente l'épaisseur.

Sauce au Beurre simple. — Pour quatre ou cinq personnes, faire fondre dans une casserole de cuivre ou d'émail 200 grammes de beurre de bonne qualité, et *surtout très frais*, car la *pointe forte* persiste après la cuisson.

Il faut agir sur un très petit feu,

car le beurre ne doit pas arriver à la complète clarification et doit rester blanc, sans être laiteux. Enlever les parcelles d'écume qui montent à la surface, saler et poivrer à volonté, ajouter du persil haché fin, le jus d'un ou deux citrons, et servir dans une saucière chaude.

Sauce blanche au Lait ou à la Crème dite Béchamel. — De même que pour la blanquette, il faut employer ici du beurre à peine fondu dans lequel on incorpore de la farine de gruau; seulement, au lieu de délayer cette pâte avec de l'eau, on se sert de lait bouillant; il faut travailler la sauce en dehors du fourneau, un feu trop vif ferait brûler le lait. Aussitôt la sauce arrivée à une épaisseur convenable, on la passe au travers d'une passoire après l'avoir salée et on l'emploie le plus rapidement possible, parce qu'elle a une tendance à épaissir.

Quand on veut donner plus de finesse à la béchamel, on y ajoute quelques cuillerées de crème douce, en tournant la sauce, et on évite que la crème soit soumise à une ébullition complète qui la ferait tourner.

Lorsqu'on fait la béchamel à l'avance il faut la tourner jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, sans quoi il se formerait à la surface une sorte de peau, qu'on ne peut pas faire fondre.

La béchamel, comme la blanquette, doit être réchauffée au *bain-marie*, mais je répète la même observation, c'est qu'autant que possible ces sauces doivent être faites juste au moment de les servir.

Je n'ai pas besoin d'insister sur la nécessité d'employer du beurre *très frais* et du lait bouillant.

Certaines cuisinières, pour gagner du temps, délayent simplement la farine avec le lait à froid, et font ensuite épaissir ce mélange sur le feu en y ajoutant du beurre. C'est un procédé détestable qui donne une sauce mal liée et ayant le goût de farine crue.

La sauce béchamel s'emploie comme garniture d'un grand nombre de légumes, d'œufs, de macaroni, etc.. elle sert également de base à presque tous les *soufflés* et entremets en moules sucrés ou salés.

On la fait plus ou moins épaisse suivant qu'elle doit accompagner des légumes farineux, des pâtes ou des légumes verts. Dans le premier cas, l'épaisseur est augmentée par la fécule de pommes de terre, haricots, etc.; dans le second cas, au contraire, les légumes verts lui donnent de la légèreté.

Pour les soufflés elle doit être très épaisse et on peut l'employer froide.

Je viens de parler de la légèreté nécessaire à une bonne sauce; cette légèreté s'obtient en la *travaillant* beaucoup, c'est-à-dire en remuant et battant avec la cuillère.

Avant de passer aux sauces composées qui, ainsi que je l'ai dit, ont toutes pour base une petite quantité de *roux* blond ou brun, ou de sauce blanche (1), je vais indiquer les sauces *au premier degré* (selon l'expression de M. Dubois dans son ouvrage si complet sur la *Cuisine classique*), sauces qui en réalité se bornent à faire fondre du beurre, et à le mélanger avec divers condiments. Toutes ces préparations sont assez coûteuses parce qu'elles nécessitent l'emploi de beurres fins. Voici les principales.

Sauce au Beurre noisette. — Procéder comme ci-dessus, seulement laisser arriver la cuisson jusqu'au moment où le beurre prend une couleur *ambrée*. Continuer comme ci-dessus. Il faut surveiller beaucoup pour que le beurre ne *brunisse pas*, ce qui donnerait un goût de brûlé, au lieu du goût de noisette si fin. Le beurre bon, mais *ordinaire*, suffit.

Sauce au Beurre noir. — Le plus souvent, on se borne pour obtenir du beurre noir, à faire brûler à moitié, dans une poêle noire, une bonne quantité de beurre auquel on ajoute du vinaigre et du persil en branches. Ce procédé donne une sauce forte et

(1) Dans les grands livres de cuisine on désigne ces premiers fonds de sauce sous les noms d'*espagnole*, *velouté*, *mirepoix*, etc.

brutale si je puis m'exprimer ainsi.

Voici une meilleur recette :

Faire fondre dans la poêle (1) 200 grammes de beurre de cuisine; quand il est *brun*, mais *pas noir*, y plonger quelques branches de persil, retirer la poêle du feu, écumer et verser le beurre très chaud dans une casserole où l'on a fait réduire par l'ébullition quatre ou cinq cuillerées de bon vinaigre aromatisé de poivre, girofle, etc. Maintenir ce mélange très chaud sans bouillir et le verser soit sur des œufs au moment où on les retire du feu, soit sur du poisson. On peut aussi servir la sauce au beurre noir dans une saucière.

Sauce Panade. — Faire fondre *à la noisette* 200 grammes de beurre de cuisine, y incorporer deux poignées de mie de pain rassis, finement râpée, faire cuire cinq ou six minutes sur un feu modéré en remuant beaucoup jusqu'au moment où le pain commence à roussir, saler, poivrer, et servir aussitôt.

On peut à volonté ajouter un jus de citron et deux ou trois cuillerées de crème douce.

Si cette sauce est faite avec soin elle est excellente avec des côtelettes de veau ou d'agneau et des escalopes.

On peut encore la modifier en y ajoutant du persil haché, des œufs durs, ou un peu de tomate. Quelle que soit la variété choisie, c'est un bon assaisonnement pour le profitage des restes de viande en tranches.

Sauce Panade à l'anglaise. – Faire bouillir ensemble une poignée de mie de pain râpée et un verre d'eau; quand le mélange est réduit en bouillie ajouter peu à peu un verre de bon lait chaud, faire bouillir lentement huit ou dix minutes, assaisonner, passer à la passoire, ajouter deux ou trois cuillerées de crème en tournant toujours et servir dans une saucière. On peut ajouter des câpres bien débarrassées de leur vinaigre ou des champignons *cuits à blanc* dans un mélange de lait et d'eau. Cette sauce, qui est surtout destinée au poisson bouilli, épaissit en refroidissant.

Pour la conserver chaude, ou la faire réchauffer, on emploie le *bain-marie*.

Après les sauces au *premier degré* je placerai ce qu'on appelle les *beurres composés*, c'est-à-dire le mélange *à froid*, de beurre frais, avec diverses substances. Ces mélanges forment des sortes de pâtes de couleurs et de goûts différents qui sont employées soit comme condiments, pour la viande et le poisson grillés, soit comme *liaisons* dans certaines sauces.

Beurre d'Anchois. — Laver, éplucher et piler cinq ou six petits anchois conservés dans le sel; quand la pâte est bien fine, ajouter en pilant toujours environ 100 grammes de beurre fin.

Passer au travers d'un tamis, afin d'enlever les parcelles d'arêtes qui pourraient se trouver dans la pâte, ensuite tasser le beurre dans un petit pot de grès, et le garder au frais pendant plusieurs jours.

Beurre Maître-d'Hôtel. — Piler 100 grammes de beurre frais avec une cuillerée de persil haché très fin, ajouter un ou deux jus de citron, du poivre, du sel; quand le mélange est bien fondu, on le tient au frais jusqu'au moment de s'en servir, mais on ne peut pas le conserver aussi bien que le beurre d'anchois parce que le persil cru se flétrit rapidement. Il est inutile de passer au tamis le beurre maître-d'hôtel.

Beurre de Homard, d'Écrevisse, de Crevette. — Piler dans un mortier soit des queues d'écrevisses, soit le *corail* et la *crème* du homard ou de la langouste, soit une poignée de crevettes épluchées; mélanger cette pâte avec une quantité double de beurre frais, une cuillerée de moutarde, du sel, du poivre, passer au tamis, et garder au frais, comme je l'ai dit plus haut, jusqu'au moment de se servir du *beurre composé*.

Beurre de Gascogne. — Ce condiment, spécial à la cuisine du midi, con-

(1) Il faut se servir d'une poêle commune, en tôle non émaillée, parce que les ustensiles émaillés ne supportent pas le feu ardent nécessaire au beurre noir.

siste en un mélange d'*ail* pilé (après avoir été cuit à l'eau) avec quatre fois son volume de beurre. Cette préparation est analogue à l'*aioli* provençal, sauf qu'on se sert de beurre au lieu d'huile d'olive. Aioli et beurre de Gascogne sont employés seulement, je l'ai déjà dit, dans la cuisine méridionale, qui seule peut tolérer le parfum par trop énergique de l'ail en forte quantité.

Dans le même ordre que les beurres composés viennent les essences concentrées de truffes, champignons, volailles et gibiers.

Suc de Truffes et de Champignons. — Lorsqu'on a des rognures ou pelures de truffes, on les fait bouillir dans du vin blanc, pendant une demi-heure au moins, et on conserve ce jus dans de petits flacons cuits au bain-marie.

L'essence de truffes est toujours coûteuse à cause du prix des truffes ; il n'en est pas de même de l'essence de champignons, qui ne demande que la peine de la faire. Au moment où les cèpes ou autres champignons sont abondants, il est facile, chaque fois qu'on en prépare, de retirer une partie du jus rendu au commencement de l'ébullition ; ce jus, on le fait réduire avec du sel et du poivre et on l'enferme dans de petits flacons, ainsi que je l'ai indiqué pour le jus de truffes.

Il faut tenir ces flacons couchés et au frais, on peut les conserver plusieurs mois, et parfumer à volonté des sauces de diverses sortes.

Sauces composées.

La classification que j'ai adoptée pour les sauces, se divise elle-même en plusieurs branches. Ainsi dans la catégorie des sauces à *base de beurre roussi*, il faut distinguer celles qui reposent sur un fond de *roux brun* ou *espagnoles*, de celles où l'on a employe le *roux blond*, ou *allemandes ;* quant aux *sauces au beurre blanc*, on les divise en deux grandes catégories : les *veloutés* au bouillon gras ou maigres et les *béchamels* au lait ou à la crème. Quel que soit le type des *sauces-mères* il ne faut pas oublier que leur emploi dans les sauces composées doit toujours être très *discret*. Elles ne sont que l'élément *liant* et *onctueux*. Mais on comprend que ce liant ainsi obtenu par le mélange d'une première préparation déjà cuite est infiniment supérieur à ce que pourrait être une liaison de farine ou de fécule délayée à *cru*. Je répète que si l'*espagnole*, l'*allemande*, le *velouté* étaient employés à trop fortes doses on arriverait à l'uniformité banale d'un même parfum dominant dans la préparation de tous les plats d'un même dîner. Il est essentiel que chaque plat garde son goût particulier, le distinguant de ceux qui l'ont précédé et qui le suivront.

Les cuisinières de profession ont toujours en réserve une terrine d'*espagnole*, une d'*allemande*, une de *velouté* où elles puisent ce qui est nécessaire à chaque sauce. Ce procédé ne peut pas être usité dans les ménages simples ; cependant, chaque fois qu'on a un dîner de huit ou dix couverts en perspective, il est bon de préparer à l'avance deux terrines de *bonnes sauces-mères*, *espagnole* et *allemande* ; quelques cuillerées de ces sauces pourront compléter soit une sauce madère, soit un civet, soit une poivrade, etc. La cuisinière gagnera ainsi tout le temps qu'elle aurait employé pour faire autant de petits roux. On peut conserver cette provision de sauce pendant plusieurs jours en hiver, je crois l'avoir déjà dit, et pendant vingt-quatre heures en été, mais il faut la mettre dans des terrines de terre vernissée ou de porcelaine, et la tenir recouverte. S'il se forme une pellicule à la surface de la sauce, on en est quitte pour la passer lors de l'emploi.

Voici les principales sauces dérivées de l'*espagnole* ; à première vue, elles ne diffèrent pas beaucoup les unes des autres et cependant, à cause des ingrédients divers qui entrent dans leur composition, chacune a son parfum particulier :

1° *Financière* (bouillon et espagnole).

2° *Madère* (espagnole, bouillon et madère).

3° *Genevoise* (allemande et vin de Bordeaux ou de Bourgogne).

4° *Tortue* (allemande, madère, bouillon de veau).

5° *Lyonnaise* (espagnole et vin blanc.

6° *Périgueux* (espagnole, madère et truffes.

7° *Robert* (espagnole, vin blanc sec, oignons).

8° *Salmis* (indifféremment, espagnole ou allemande, vin blanc, sang).

9° *Poivrade* (espagnole et vin rouge).

10° *Chasseur* (espagnole, vin et sang).

11° *Fumet de gibier* (espagnole, madère et fumet).

12° *Régence* (allemande, truffes et vin blanc).

13° *Soubise* (allemande et purée d'oignons).

14° *Condé* (allemande et haricots).

15° *Matelote* (espagnole, vin rouge).

16° *Bordelaise* (espagnole et vin blanc).

Avant de donner les recettes précises de toutes ces sauces, et afin de ne pas revenir chaque fois sur la question de l'espagnole, je crois utile de rappeler ici comment on la fait.

Avoir un litre de bouillon de bonne qualité, non coloré, si c'est possible, parce que la coloration, étant obtenue artificiellement par des poudres ou des liquides à base d'oignon ou de sucre brûlé, altère le bon bouillon, y laisse des débris et lui donne souvent un goût amer.

Mettre dans une casserole de terre en forme de coupe environ 70 grammes de beurre frais (quantité ordinaire). Quand le beurre est fondu, y incorporer *hors du feu* deux fortes cuillerées de farine de gruau. Remettre ce mélange sur le feu et le fairre roussir, en tournant avec la cuiller de bois; éviter qu'aucun des côtés de la casserole soit surpris par le feu.

Lorsque le roussissement (couleur acajou doré) est obtenu, verser peu à peu le bouillon très chaud, dans la casserole, tourner toujours, veiller à ce que l'épaississement se fasse régulièrement, travailler sur un feu doux.

Ajouter du jus et passer l'espagnole, pour s'en servir à volonté.

L'*allemande* se fait de la même façon que l'espagnole, avec cette seule différence qu'il faut arrêter le *roussissement* de la farine à la couleur *blonde*, au lieu d'arriver au *brun acajou;* on la travaille sur un feu très doux; le jus est inutile — on l'ajoute plus tard suivant les sauces. — Passer l'*allemande*.

Sauce Financière. — Mettre dans une casserole deux verres de vin blanc sec (les cuisiniers raffinés emploient quelquefois du vin de Champagne), dans ce vin, faire bouillir, un quart d'heure, une cuillerée de parures de truffes, 250 grammes de champignons déjà dorés au beurre, environ 80 grammes de jambon cru ou cuit à volonté (1), un *bouquet garni*, et lorsque le liquide est diminué de moitié, y ajouter quelques cuillerées de sauce espagnole *un peu épaisse*, et une bonne dose de jus (ou à la rigueur du liebig), faire mijoter le tout ensemble, après avoir ajouté le reste de la garniture financière, couper à la surface quelques petits morceaux de bon beurre.

Si la financière doit servir pour entourer des filets de sole ou d'autre poisson, on la liera avec du *beurre crevette* ou *homard*, au lieu de beurre ordinaire.

Sauce Madère. — Procéder en sens inverse de la précédente à l'égard du madère, qui ne doit pas *cuire* seul. Donc, mettre dans la casserole une quantité d'espagnole proportionnée à l'emploi de la sauce, la faire réchauffer au *bain-marie*, y ajouter un peu de gelée de veau, et enfin un verre de bon madère sec, et une petite cuillerée

(1) On peut à volonté couper le jambon en petits dés, et alors il reste dans la garniture, ou le laisser entier et l'enlever avant de servir, quelques personnes craignant de rencontrer du jambon dans les apprêts.

de cognac. Faire réduire environ un quart d'heure, et pour finir lier la sauce avec du beurre frais. A volonté, on peut ajouter quelques *truffes coupées*. Cette sauce convient au bœuf et au gibier à poil.

Sauce Genevoise. — Mettre dans une casserole de cuivre deux verres de vin de Bordeaux rouge, avec quelques débris de jambon, pelures de truffes, queues de champignons, un bouquet aromatique, faire bouillir ce vin jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié, le passer à la passoire, afin de rejeter tous les débris qui ont eu pour but de le parfumer, ensuite le mélanger à trois fois son volume d'allemande un peu épaisse, ajouter un verre de bouillon ou de cuisson d'un poisson quelconque, passer la sauce à la passoire fine, la remettre sur un feu très doux (elle ne doit plus bouillir), y incorporer un morceau de beurre d'écrevisses, une pincée de poivre de Cayenne, une pointe de sauce d'anchois, et servir avec du poisson, principalement avec les truites.

Si on fait attendre la sauce genevoise, il faut la conserver au bain-marie. Les prescriptions minutieuses que j'ai données sont nécessaires si l'on veut que chacun des éléments employés se fonde et forme un ensemble onctueux.

Sauce Tortue. — Mettre dans une casserole un grand verre de bouillon gélatineux, obtenu par la cuisson à l'eau pendant quatre heures, d'un pied de veau ou d'un morceau de tête de veau Lorsque ce bouillon est arrivé à l'ébullition, y ajouter autant d'allemande épaisse, deux cuillerées de purée de tomates, un grand verre de vin de Madère ou de Marsala, déjà réduit par une ébullition d'un quart d'heure, et dans lequel on a fait cuire 60 grammes de jambon, des débris de champignons et de truffes, deux cuillerées à café de cognac et des épices variées. Quand le mélange de vin et de sauce est bien homogène, ce qui s'obtient par un lent mijotement sur un feu doux, ajouter une cuillerée de *glace* ou de bon jus, de la moutarde, une pincée de kari, une de poivre de Cayenne, passer à la passoire, verser sur la garniture dite *tortue*, c'est-à-dire champignons, olives, truffes, petites quenelles, petits dés de chair de tête de veau, crêtes et rognons de coq, etc. La sauce tortue doit être de haut goût et très liée, il faut la servir très chaude.

Sauce Lyonnaise (cette sauce se rapproche des sauces provençales). — Éplucher et hacher deux oignons avec un peu de persil, les faire revenir au beurre, et les arroser avec un demi-verre de vin blanc sec ; au bout de dix minutes, ajouter deux fois autant d'espagnole, une cuillerée d'essence de champignons, une gousse d'ail non hachée, passer la sauce ; on peut ou non la lier avec des jaunes d'œuf.

Sauce Périgueux. — Cette sauce diffère peu de celle au madère pour l'exécution, sauf qu'on emploie du *bordeaux blanc* au lieu de madère et que lorsqu'elle est liée et passée à la passoire fine, on y ajoute deux cuillerées de glace de viande et, pour une sauce d'un demi-litre, environ 150 grammes de truffes coupées en petits dés — les truffes doivent simplement mijoter et non cuire, pendant dix ou quinze minutes dans la sauce; — bien réussie, elle est succulente et parfumée.

Sauce Robert. — Encore de la cuisine à l'oignon, mais la sauce Robert étant indiquée dans tous les vieux manuels culinaires, j'ai cru devoir en parler. Donc : couper en dés carrés trois gros oignons, les faire roussir au beurre, dans une poêle, en une seule couche. Afin d'aider au roussissement, il faut saupoudrer les oignons de sucre pilé et les mouiller avec un peu de bouillon chaud, réserver les oignons au chaud, et d'autre part, mélanger dans une casserole un verre d'espagnole, un quart de verre de jus de veau, presque à l'état de bouillon ; et autant de vin blanc sec; faire cuire lentement le tout ensemble pendant un quart d'heure, ajouter deux fortes

pincées de moutarde anglaise délayée avec du bouillon froid, une pincée de poivre de Cayenne, deux cuillerées de bon jus ou de glace, passer la sauce à la passoire fine, la tenir chaude au bain-marie jusqu'au moment de la servir.

Sauce Salmis. — Mettre dans un mortier tous les débris des pièces de gibier destinées au salmis (1), ainsi que deux ou trois foies de volaille très frais, blanchis au bouillon, un peu de lard ou gras de jambon, un peu de moutarde, du poivre, piler fortement tout cela, mouiller de temps en temps avec un peu de bouillon chaud.

Quand la pâte est bien homogène, on la passe au travers d'une passoire fine, et pour faciliter l'opération, on verse de temps en temps un peu de bouillon ou du vin blanc dans la passoire, ensuite on mélange avec cette sorte de purée deux cuillerées d'espagnole claire, on fait bouillir lentement en tournant à la cuillère de bois. Goûter la sauce, y ajouter une bonne quantité de jus de viande (veau, bœuf ou poulet), un jus de citron et, au dernier moment, une, deux ou trois cuillerées de sang de volaille ou de lapin très frais, mélangé d'un peu de vinaigre, — jamais de farine; — la sauce salmis peut se faire même sans le secours de l'espagnole, uniquement par la purée de gibier et le sang. Ce dernier condiment doit être employé à très faible dose, sous peine de rendre le salmis lourd et grossier. — La sauce salmis doit être veloutée, onctueuse et d'un goût concentré.

Sauce Poivrade. — Émincer un oignon, mettre à la casserole avec 100 grammes de jambon cru coupé en fines lames, du persil, du thym, des champignons hachés, du poivre, du girofle, etc., et une forte cuillerée de beurre, mouiller avec du bouillon de veau, une cuillerée de bon vinaigre, et deux ou trois de vin rouge. — Quand le liquide est diminué de moitié, le mélanger avec la même quantité de sauce espagnole, remettre sur le feu cinq minutes et passer à la passoire. Goûter et achever l'assaisonnement avec une pincée de poivre rouge, blanc et Cayenne. Au moment de servir, ajouter deux fortes cuillerées de bon jus. La *poivrade* doit être très épicee. On peut remplacer le vin rouge par du vin blanc.

Sauce Chasseur. — Cette sauce, qui a beaucoup de rapport avec le salmis, peut se faire beaucoup plus vite. Il suffit d'avoir en provision du *fumet de gibier* conservé en flacons. — Mettre dans une casserole un grand verre d'espagnole, un quart de verre de fumet de gibier, délayé au bouillon froid, deux cuillerées de vin rouge ou blanc, faire bouillir doucement, ajouter deux cuillerées de jus de veau, et, au dernier moment, lier avec deux cuillerées de sang frais mélangé d'une cuillerée de vinaigre, passer à la passoire, conserver au bain-marie. Le sang ne doit pas bouillir.

Sauce au Fumet de Gibier. — Procéder comme ci-dessus, avec de l'espagnole, du fumet de gibier. Ajouter deux cuillerées de madère, une de cognac, une ou deux de jus de veau, faire mijoter cinq minutes, passer à la passoire, sans ajouter de sang.

Sauce Régence. — Couper dix-huit ou vingt morceaux de truffes en forme d'olives, les faire bouillir dans une casserole émaillée avec un verre de bon vin blanc. Dans une autre casserole, faire bouillir des débris de truffes et de champignons, un bouquet d'aromates, au choix, dans un demi-verre du même vin blanc. Lorsque les deux liquides sont réduits à moitié, passer le vin qui contient ces aromates, et l'incorporer peu à peu dans un verre d'allemande chaude, ajouter deux ou trois cuillerées de jus, passer le tout à la passoire, et verser dans la sauce le vin et les truffes entières. — Faire mijoter dix minutes. — La *sauce régence* peut se faire au maigre avec de la cuisson de poisson; mais alors il faut, au

(1) On ne réserve que les plus jolis morceaux, ailes, cuisses, filets, croupion — tout le reste, *têtes, intérieurs*, etc. doit être réduit en une pâte qui constitue justement le salmis.

lieu de jus, y mettre du beurre frais et un jus de citron.

Sauce Soubise. — Ceci tient le milieu entre les véritables sauces et les purées. Mettre dans une casserole un verre d'allemande, un demi-verre de *purée Soubise*, deux cuillerées de jus de veau, une de madère; faire mijoter ce mélange pendant une demi-heure, l'épaissir ou l'éclaircir en ajoutant soit de la purée, soit de l'espagnole. Servir avec des croûtons frits.

Sauce Condé. — Analogue à la précédente, seulement au lieu d'employer la purée Soubise, on emploie la *purée Condé*, c'est-à-dire aux haricots rouges ou blancs. La sauce Condé exige plus de jus et de condiments gras que la sauce Soubise.

Sauce Matelote. — Mettre dans une casserole émaillée ou en terre (jamais en cuivre) trois ou quatre oignons coupés, autant d'échalotes, une cuillerée de moutarde, du thym, laurier, poivre et tous les aromates habituels. Verser dessus un verre de vin rouge et faire mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit cuit; passer à la passoire, mélanger avec la même quantité d'espagnole chaude, assez épaisse, faire bouillir à peine pour obtenir une bonne réduction, passer une seconde fois, et servir avec des croûtons et de petits oignons glacés *au beurre*.

Sauce Bordelaise. — Presque analogue à la précédente, seulement au lieu d'oignons, n'employer que de l'échalote, du persil haché et du vin blanc au lieu de vin rouge. — Écumer et conserver au bain-marie.

Toutes ces sauces que je viens d'énumérer peuvent à la rigueur être faites soit avec de l'*espagnole*, soit avec de l'*allemande*, attendu que la différence entre ces deux premières n'est qu'une affaire de plus ou moins de couleur dans le roussissement.

Il n'en est plus de même des sauces à base de *velouté* (ce velouté, ainsi que je l'ai déjà dit, étant obtenu avec le beurre *fondu à blanc*).

Quant aux sauces à base de béchamel ou de crème, on ne peut les faire qu'au moment même.

Sauces dérivant du Velouté.

Nous avons vu les principales sauces ayant pour base la *sauce rousse*, dite *espagnole*. Il en existe encore de nombreuses variétés, car un mélange nouveau, et à doses nouvelles, peut toujours créer une sauce nouvelle. Mais ces innovations, ces créations, sont une affaire de goût particulier et ne peuvent compter comme des *types*.

Nous verrons maintenant : 1° les sauces tirées du velouté; 2° celles qui ont la *béchamel* pour fond; 3° les sauces *étrangères*; 4° les *hollandaises* et *béarnaises* qui serviront de transition avec les sauces de la cinquième série; les unes et les autres étant liées avec des jaunes d'œuf.

Plus d'une fois déjà j'ai essayé de démontrer qu'une sauce faite par le mélange préalable du beurre et de la farine, *sur le feu*, avant d'ajouter le liquide quel qu'il soit, est infiniment supérieure à une sauce où l'on délaye à froid la farine dans ce liquide. J'espère avoir réussi à convaincre mes lectrices de cette supériorité, surtout si elles veulent bien essayer des deux systèmes; mais je sais que pour obtenir d'une cuisinière le système de la sauce à *farine cuite* (soit roussie, soit blanche), il faut toujours lutter, parce que c'est moins vite fait. Une école de cuisine nouvelle tient du reste pour l'emploi de la *farine crue*, que l'on remplace souvent par la fécule. La raison donnée est que le *roux* donne toujours aux apprêts un goût amer et âcre — et que pour les sauces blanches, la cuisson du beurre et de la farine est un travail inutile.

A cela je répondrai qu'un roux fait avec soin n'est jamais ni *âcre* ni *amer*, et qu'il développe dans toutes les sauces le goût particulier des jus et essences avec lesquels on le mélange.

Ceci dit, voyons d'abord les velou-

tés gras et maigres, qui servent de base à un certain nombre de sauces.

Velouté Gras. — Le velouté gras s'obtient par l'emploi d'un fort bouillon composé de viandes non *r ussies* et dans lequel le veau et les parties gélatineuses du veau entrent pour la plus grande partie.

Dans les grandes cuisines, on prépare à l'avance du velouté ainsi qu'il suit : on met dans une casserole *deux pieds de veau, 1 kilog. de poitrine de veau, des os de poulet, 1 livre de bœuf*, avec deux cuillerées de beurre, deux verres de bordeaux, et on place cette casserole sur un feu extrêmement doux de façon que les viandes restent blanches. Au bout d'une demi-heure, on ajoute trois litres d'eau, un verre de vin blanc, carottes, oignons, céleri, laurier, persil, sel, poivre, et on fait bouillir ce bouillon à très petit feu pendant quatre heures, après l'avoir écumé. Ensuite on le passe et on l'emploie ainsi qu'il suit, pour faire le velouté qui servira ensuite de fond aux diverses sauces.

Mettez sur le feu une grande casserole de terre avec 100 grammes de beurre frais; lorsque le beurre est fondu à blanc, ajoutez-y environ 100 grammes de bonne farine, faites le mélange en dehors du fourneau; lorsque les deux substances seront bien amalgamées, remettez la casserole sur le feu, et versez-y peu à peu votre bouillon très chaud. Faites bouillir pendant cjnq minutes, puis mijoter lentement une demi-heure, passez à la passoire et servez-vous de ce velouté pour les sauces suivantes :

1° Sauce suprême; 2° sauce à l'essence de champignons; 3° sauce à l'estragon; 4° sauce ravigote chaude; 5° sauce Mirabeau; 6° sauce aux huîtres; 7° sauce à la d'Orléans; 8° sauce normande; 9° sauce Toulouse; 10° sauce printanière; 11° sauce Vatel; 12° sauce aux crevettes; 13° sauce à la provençale; 14° sauce matelote normande; 15° sauce Robert blonde; 16° sauce tomate; 17° sauce poulette ou blanquette; 18° sauce Villeroy.

Je pourrais, si je voulais, allonger encore beaucoup cette énumération; mais, avec des différences de dénomination, les sauces que j'ai indiquées résument ce qu'il est nécessaire à une cuisinière de connaître pour faire une cuisine fine et variée. L'essentiel est de savoir quelle dose de velouté doit être employée pour chaque sorte de sauce.

Sauce Suprême. — Cette sauce appartient à la grande et vieille cuisine française; il en existe une foule de recettes, les unes faites avec de la cuisson de viande exclusivement, les autres avec une liaison de *jaunes d'œuf*.

Pour moi, et après de nombreux essais, je donne la préférence à l'emploi de la cuisson de volaille, sans œufs. Liée à l'œuf, cette sauce, qui est de la même famille que le *potage à la reine*, perd son parfum particulier, et devient une *blanquette* ou une poulette.

Si on n'a pas du *velouté tout fait* on peut procéder ainsi qu'il suit.

Couper en tranches minces une demi-livre de poitrine de veau, les mettre dans une casserole de cuivre un peu grande, avec les carcasses, la tête, le cou d'une ou deux volailles, dont on a enlevé les ailes et les cuisses pour les utiliser autrement (1), des carottes et autres aromates, un litre et demi de bon bouillon blanc, et un grand verre de Bordeaux blanc. Faire bouillir le tout, à petit feu, pendant trois heures; se servir de cette *cuisson* pour faire une sauce, ainsi que j'ai dit plus haut.

Si on a du velouté, on le fait épaissir pendant une demi-heure, jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pâte à beignets, on l'éclaircit avec le bouillon ci-dessus, et on fait encore réduire afin de concentrer et combiner

(1) Les recettes des grands livres de cuisine indiquent d'employer les chairs de la volaille; je trouve le procédé trop dispendieux et j'ai expérimenté qu'on peut parfaitement enlever et utiliser ailleurs les bons morceaux de la volaille.

les parfums. Un quart d'heure avant de servir, il faut incorporer à la sauce quelques cuillerées de bonne crème double, quelques petits morceaux de beurre fin et un jus de citron.

La sauce suprême doit être liée, légère et de jolie couleur de beurre fin. Il faut la travailler beaucoup pour lui donner de la légèreté.

Sauce à l'Essence de Champignons. — Couper en filets minces, une demi-livre de champignons, ou simplement le même poids de parures et de queues restant des champignons que l'on réserve pour la garniture, les faire cuire avec un grand verre de *velouté* jusqu'à ce qu'on puisse les piler au mortier et les passer à la passoire fine. Remettre sur le feu l'espèce de purée rendue par la passoire, ajouter un volume égal de velouté, deux cuillerées de jus de veau, passer la sauce, la conserver chaude au bain-marie, et dix minutes avant de servir y ajouter les champignons cuits à part dans un mélange de bouillon et de jus de citron, ou des émincés de truffes.

Cette sauce doit être d'un blond coloré.

Sauce à l'Estragon. — Faire bouillir cinq minutes dans un demi-verre de fort bouillon (de bœuf ou de veau) une poignée de feuilles d'estragon fraîches, broyer ces feuilles, passer leur cuisson, et y mélanger deux verres de velouté et quelques cuillerées de jus de volaille ou de veau, faire bouillir et passer la sauce, la tenir au bain-marie jusqu'au moment de servir, et à ce moment y mélanger quelques cornichons coupés en tranches.

Sauce Ravigote chaude. — Faire cuire dans deux verres de bouillon une poignée de feuilles d'estragon, deux branches de persil et de cerfeuil, autant de ciboulette, quelques feuilles d'oseille et d'épinards.

Lorsque ces herbes sont cuites, les piler au mortier, les passer, et y mélanger un morceau de beurre frais.

D'autre part faire cuire une minute dans une casserole une cuillerée d'échalotes hachées, avec deux ou trois cuillerées de bon vinaigre blanc, ajouter à ces échalotes deux verres de velouté, faire bouillir ce mélange encore dix minutes, le passer, et y ajouter la purée d'herbes.

Encore quelques bouillons, et, pour finir, lier avec quelques morceaux de bon beurre.

Sauce Mirabeau. — Je signale ici cette sauce comme un moyen de donner satisfaction aux amateurs d'*ail*, sans toutefois être obligé d'employer ce fort condiment à l'intérieur même des viandes ou poissons.

Faire bouillir deux verres de velouté jusqu'à ce que l'épaisseur en soit augmentée d'un tiers, y ajouter trois cuillerées de bon jus, passer la sauce, et pour la finir y incorporer deux cuillerées de *beurre de Gascogne*.

Le beurre de Gascogne s'obtient en pilant fortement au mortier dix ou douze gousses d'ail, déjà cuites dans une grande casserole d'eau salée, avec trois fois leur volume de beurre. Lorsque cette *purée* est bien liée, il faut la passer au tamis, et après cela on la mélange au velouté, avec sel, poivre, poivre de Cayenne, etc. Cette sauce doit être fortement épicée.

Toutes les fois qu'on emploie de l'ail, il faut se servir d'un mortier et d'un pilon spéciaux.

Sauce aux Huîtres. — Faire *blanchir* deux douzaines d'huîtres dans un verre de vin blanc sec, pendant trois minutes, ensuite retirer et essuyer les huîtres que l'on tient au chaud, entre deux assiettes.

Faire épaissir deux verres de velouté, y ajouter deux cuillerées de gelée ou jus de volaille, et trois cuillerées du vin dans lequel ont cuit les huîtres, passer la sauce, la conserver au bain-marie, ensuite, au moment de servir, ajouter deux cuillerées de crème double, un morceau de beurre fin, et réunir les huîtres à la sauce, qui ne doit pas attendre.

Sauce à la d'Orléans. — Procéder comme pour la sauce Mirabeau, seule-

ment au lieu de beurre de *Gascogne*, employer du *beurre d'écrevisses* et ajouter une bonne pincée de poivre de Cayenne.

Sauce Normande. — Mettre dans une casserole deux grands verres de velouté, dans lequel on fait cuire une poignée de parures de champignons. Lorsque le velouté est réduit de moitié il faut l'allonger avec quelques cuillerées de bouillon de poisson, ensuite on passe la sauce, et on la lie, *en dehors du feu*, avec trois jaunes d'œuf et deux cuillerées de crème battus ensemble. — (Il faut passer cette liaison à la passoire, avant de la verser dans la sauce.) Servir dans une saucière.

Sauce Toulouse. — Procéder comme ci-dessus en faisant cuire des parures de champignons dans une casserole de velouté, faire réduire, ajouter du jus de volaille, une poignée de truffes émincées, que l'on a fait cuire au dernier moment dans un verre de vin blanc.

Sauce Printanière. — Mettre au bain-marie deux verres de velouté aux champignons, et au moment de servir, y incorporer deux cuillerées de *beurre à la ravigote*, une cuillerée de jus d'herbe, et un morceau de beurre. Enlever du feu à l'ébullition.

Sauce Vatel. — Mettre dans une casserole un verre de *velouté;* au moment de servir, y ajouter 40 grammes de beurre, deux jus de citron, du poivre et une pincée de persil haché.

Cette sauce remplace la sauce *maître-d'hôtel.*

Sauce Crevettes. Sauce Homard. Sauce Écrevisses. — Mettre dans une casserole deux verres de velouté, faire réduire de moitié avec un grand verre de bouillon de poisson. Lorsque la consistance est à point, ajouter 50 grammes de beurre de *crevettes*, de *homard* ou d'*écrevisses*, et 50 grammes de beurre naturel, retirez du feu, et jetez dans la sauce soit des crevettes épluchées, soit des morceaux de homard ou d'écrevisses (sauce pour timbales).

Sauce Provençale. — Faire bouillir des carottes, des aromates mélangés, dans deux verres de bouillon de poisson et autant de velouté; lorsque le liquide est réduit de moitié, y ajouter quatre ou cinq cuillerées de purée de tomates, deux de jus de viande, y incorporer 100 grammes de beurre en remuant beaucoup, deux jus de citron, une pointe de Cayenne, poivre, sel, passer et servir (sauce pour le poisson frit).

Sauce Matelote normande. — Mettre dans une casserole un verre de velouté, un demi-verre de vin blanc, des parures de champignons et un bouquet d'aromates. Faire réduire et ajouter une cuillerée de *beurre d'anchois*, une de beurre naturel, une pincée de Cayenne. Passer la sauce et la servir.

Sauce Robert blonde. — Faire cuire, sans *prendre couleur*, trois ou quatre gros oignons coupés en tranches avec 25 ou 30 grammes de beurre; quand ils sont tendres ajouter quelques cuillerées de vin blanc, passer le liquide, le mélanger avec un grand verre de *velouté*, jouter une forte cuillerée de moutarde, une pincée de poivre, une pointe de Cayenne, deux cuillerées de jus de veau très réduit (autrement dit glace de viande), travailler la sauce en la faisant réduire; au moment de servir y incorporer une cuillerée de beurre frais (1).

Sauce Tomate. — Cette sauce devant conserver à l'état naturel le goût des tomates, il ne faut y mélanger ni moutarde, ni Cayenne, ni épices, ce serait en modifier complètement la nature.

Couper en morceaux des tomates bien mûres, les faire cuire dans une casserole, avec une cuillerée de beurre (le beurre fondu suffit), pendant une grosse demi-heure, ajouter un bouquet de persil, sel, poivre et un verre de vin blanc (ceci à volonté). Lorsque les tomates sont bien écrasées, on les passe au travers d'une passoire, et on mélange la pulpe avec un tiers de velouté *léger*.

Faire bouillir lentement pendant un quart d'heure, et au moment de

(1) Quelques cuisinières laissent les oignons dans la sauce. Mais alors il faut les tailler en dés et non pas les émincer.

servir, ajouter une cuillerée de beurre frais, que l'on fait fondre à la simple chaleur de la sauce.

Sauce Poulette ou Blanquette. — Cette sauce ayant été déjà décrite au chapitre des viandes, je ne la rappelle que pour mémoire.

Mettre dans une casserole deux verres de velouté très blanc, faire arriver à ébullition, retirer du feu et verser dans la casserole, en tournant toujours, une liaison de deux ou trois jaunes d'œuf mélangés avec une cuillerée de crème douce et un peu de citron ou de vinaigre. La liaison doit être versée au travers d'une passoire.

Si la sauce est destinée à être mélangée avec des viandes coupées, il faut la faire bouillir avec ces viandes, et n'ajouter la liaison qu'au moment de servir.

Sauce Villeroi. — La sauce Villeroi ressemble beaucoup à la poulette, la seule différence est que dans le velouté on fait cuire pendant vingt ou trente minutes 100 grammes de jambon cru, quelques parures de champignons et un oignon.

On passe la sauce pour enlever les ingrédients solides, on la remet sur le feu un instant, ensuite on retire la casserole sur le coin du fourneau, et on y verse la liaison comme ci-dessus.

Sauces à base de Béchamel.

Les sauces à base de béchamel doivent forcément être faites en entier, au moment où l'on en a besoin, car la béchamel ne peut pas être gardée en provision, comme le velouté ou l'espagnole. En outre elles exigent des soins tout particuliers et un feu très doux pour éviter de faire tourner le lait et la crème qui entrent pour une partie importante dans ce genre de sauces. A cause donc du lait et de la crème, ces sauces sont plus faciles à réussir à la campagne que dans les grandes villes.

La sauce béchamel, base des sauces suivantes :

La duchesse; la princesse; l'aurore; la normande blanche; la bretonne ; la crevette blanche; la sauce aux huîtres blanche ; la diplomate;

se fait de deux façons :

1° Mettre dans une casserole de terre 50 grammes de bon beurre frais ; lorsqu'il est *blanc,* mais non clarifié, enlever et incorporer dans ce beurre une cuillerée de farine tamisée, en ayant soin de ne pas laisser colorer le mélange, retirer la casserole du feu, délayer la pâte produite par le mélange de farine et de beurre, avec du lait bouillant, verser très lentement en tournant toujours (je ne puis préciser la quantité exacte de lait, quantité qui varie suivant la qualité de la farine et suivant la durée de la cuisson), remettre la casserole sur un feu très doux, saler la sauce, la passer et s'en servir dans la proportion indiquée pour chaque recette.

2° Faire revenir, *sans roussir*, un gros oignon, des parures de champignons, 50 grammes de jambon cru, dans 50 ou 60 grammes de beurre frais. La cuisson très lente doit se faire à casserole fermée. Lorsque l'oignon est tendre, saupoudrez d'une cuillerée de farine, tourner toujours sans roussir, mouiller avec du lait bouillant versé peu à peu, laisser bouillir et passer la sauce après l'avoir salée.

Cette deuxième recette est plus forte de goût qne la première, mais moins onctueuse et moins crémeuse.

Sauce Duchesse. — Mettre dans une casserole émaillée (1) une quantité de sauce béchamel proportionnée au nombre de convives, y ajouter deux ou trois cuillerées d'essence de champignons, une pointe de poivre de Cayenne, et deux ou trois cuillerées (suivant la quantité de sauce) de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés, travailler la sauce en dehors du feu ; pour

(1) Toutes les sauces basées sur la béchamel doivent être faites dans les ustensiles émaillés, parce que les casseroles de métal noircissent la crème et le lait.

la finir la mettre au bain-marie et y incorporer deux bonnes cuillerées de beurre frais. Servir sans attendre.

Sauce Princesse. — Faire environ un bol de sauce béchamel, un peu épaisse, la passer, la remettre sur le feu et y ajouter quatre cuillerées de bonne glace ou gelée de volaille, ou, à la rigueur, de la glace de veau, travailler la sauce, l'assaisonner et la finir avec quelques morceaux de beurre fin.

Sauce à l'Aurore. — Mettre dans une casserole un bol de sauce béchamel passée, avec deux cuillerées de gelée de veau et d'essence de champignons, travailler ce mélange, le faire épaissir, y incorporer quatre cuillerées de sauce tomate, bien rouge et bien liée, deux cuillerées de beurre fin, et trois cuillerées de champignons coupés en petits dés.

Sauce Normande blanche, pour le poisson. — Faire un bol de sauce béchamel très épaisse d'après le premier système ; lorsqu'elle est passée, l'éclaircir avec quelques cuillerées de bouillon de poisson, ajouter des petits champignons coupés en quatre, deux cuillerées de crème épaisse, un jus de citron, et l'employer pour le poisson à la normande.

Sauce Bretonne blanche. — Couper en tranches deux ou trois oignons, les faire cuire *à blanc* dans du beurre frais, mouiller avec deux cuillerées de bouillon ou gelée de veau, *sans couleur*, et autant de vin blanc, ajouter un bol de sauce béchamel, faire bouillir doucement ce mélange pendant un quart d'heure, saler, poivrer, avec du poivre blanc, travailler la sauce sur un feu très doux, et pour la finir, y ajouter une cuillerée de beurre fin.

Sauce Crevette blanche. — Faire un bol de béchamel n° 1, y ajouter deux ou trois cuillerées de bouillon de poisson, faire réduire la sauce en la travaillant, la passer, y ajouter deux ou trois cuillerées de crème douce, une cuillerée de beurre de crevettes, si on en a, et deux poignées de queues de crevettes épluchées. Tenir la casserole au bain-marie, parce que la sauce crevette tourne facilement.

Sauce aux Huitres blanches. — Faire cuire deux douzaines d'huîtres bien fraîches, dans un verre de vin blanc; au bout de cinq minutes, enlever les huîtres, les essuyer sur un linge fin, et passer leur cuisson à travers un linge.

Mettre dans une casserole un bol de béchamel n° 2, très épaisse, y ajouter deux cuillerées de gelée de veau et deux cuillerées de la cuisson des huîtres, travailler fortement sur un feu doux, passer la sauce, y ajouter deux cuillerées de crème douce, la maintenir chaude au bain-marie, et la verser sur les huîtres au moment de servir. Ajouter encore un peu de beurre fin dans la saucière.

Sauce Diplomate. — Mettre un bol de béchamel dans une casserole, y ajouter une cuillerée de beurre d'écrevisses, une pincée de poivre de Cayenne, une pointe d'anchois, deux cuillerées de beurre fin, travailler hors du feu, conserver la sauce au bain-marie. Cette sauce peut se faire en un quart d'heure.

Sauces Étrangères.

Les sauces étrangères empruntent leurs liaisons soit au velouté, soit à l'espagnole, soit à la béchamel ; si je les ai rangées à part, c'est pour faciliter les recherches.

Voici les principales, et les plus usitées dans la cuisine française :

La lithuanienne ; la livonienne ; la russe ; la portugaise ; la romaine ; l'italienne ; la vénitienne ; la palermitaine ; la bigarrade ; la suédoise.

Sauce à la Lithuanienne. — Mettre dans une casserole deux cuillerées de beurre frais ; lorsqu'il est fondu, y jeter deux cuillerées de mie de pain blanc rassis ; au bout de cinq minutes, mouiller avec de la gelée de veau, ajouter deux jus de citron, saler, poivrer, semer une pincée de muscade râpée, faire

cuire en remuant, sans ébullition, passer la sauce lorsqu'elle est réduite en bouillie, ajouter deux cuillerées de crème, une de persil haché, travailler avec soin, pour éviter que la crème ne tourne au contact du citron, et servir chaud.

Sauce Livonienne. — Mettre dans une casserole, à froid, trois cuillerées de gelée de viande ou de poisson, trois cuillerées de crème légèrement acide, le jus d'un citron, sel, poivre, travailler ces ingrédients sur un feu très doux. Au bout de dix minutes la sauce est finie. Ajouter quelques pincées de *fenouil* ou de persil haché.

Sauce Russe. —Mettre dans une casserole un bol de sauce veloutée très épaisse, faire bouillir avec trois cuillerées de *raifort* haché. Lier la sauce avec deux ou trois cuillerées de crème acide. Passer à la passoire, saler, poivrer, terminer avec le jus d'un citron, et une pincée de fenouil haché.

Sauce Portugaise. — Faire bouillir à grande eau le zeste de deux oranges. Lorsque ce zeste est égoutté, le couper en petits filets. Mettre dans une casserole un bol d'espagnole et un verre de vin de Madère. Faire bouillir dix ou quinze minutes ce mélange avec deux piments, quelques clous de girofle, un bouquet d'aromates. Saler, poivrer et passer à la passoire, remettre la sauce dans une casserole propre, y ajouter un petit morceau de sucre candi et les filets d'orange, faire chauffer sans bouillir et servir dans une saucière.

Sauce Romaine. — Mettre dans une casserole un bol d'espagnole avec deux cuillerées de jus, faire réduire sur un feu doux, en incorporant à la sauce deux cuillerées de vinaigre dans lequel on a fait dissoudre 60 grammes de sucre caramélisé. Travailler le mélange, passer à la passoire fine et terminer la sauce en y mélangeant 60 grammes de raisins de Corinthe, 60 grammes de raisins de Smyrne et 60 grammes de graines de *pin d'Italie* (Pin pignon).

Les graines de pin ou *pignoli* doivent être mondées et coupées, les raisins, bien épluchés, lavés, et séchés.

Sauce à l'Italienne. —Faire réduire de moitié, dans une petite casserole, deux verres de champagne, dans lequel on a mis des parures de truffes et de champignons, un bouquet, une échalote, du poivre, du sel, passer le vin. D'autre part, mettre dans une casserole un bol de sauce espagnole, avec trois cuillerées de jus de veau, faire réduire ce mélange, ajouter le vin de Champagne, passer la sauce. Remettre cette sauce sur le feu, sans bouillir, ajouter pour finir deux cuillerées de maigre de jambon, une de truffes émincées, autant de champignons et une de beurre fin.

Sauce à la Vénitienne. — Faire réduire de moitié dans une petite casserole (qu'il faut recouvrir) un verre à bordeaux de bon vinaigre, avec une pincée d'estragon, du poivre et une cuillerée de jambon cru haché, passer ce vinaigre, et le mélanger, dans une autre casserole, avec un bol de *velouté*. Passer le mélange lorsqu'il est bien fondu, ajouter deux cuillerées de gelée de veau, une cuillerée de persil et d'estragon hachés ensemble, quelques petits morceaux de beurre fin, travailler en dehors du fourneau et servir.

Sauce Palermitaine. — Mettre dans une casserole un bol d'espagnole et un verre de vin de *Marsala*, qu'on a fait bouillir à part jusqu'à ce qu'il se soit réduit de moitié, passer le mélange, remettre la casserole sur le feu et ajouter à la sauce une cuillerée de fumet de gibier, une pointe de Cayenne et quelques tranches d'oignon, que l'on a fait frire à part, et dont on a enlevé toute la graisse.

Sauce Bigarade. — Cette sauce s'emploie assez peu et sert principalement à accompagner les canards sauvages, sarcelles et autres gibiers d'eau. Il faut avoir des *bigarades* véritables, sorte de petites oranges amères, venant du Portugal. Emincer en petits morceaux le zeste de deux bigarades, jeter ce zeste dans une grande casserole d'eau bouillante; au bout de dix minutes, retirer, égoutter et sécher ces petits morceaux qui doivent avoir l'ap-

parence d'une julienne très fine. Mettre dans une casserole un bol de sauce veloutée, ajouter une cuillerée de jus de citron, les morceaux de bigarade, et servir après cinq minutes de cuisson. Saler, poivrer et lier avec une cuillerée de beurre frais.

Sauce Suédoise. — Mettre un verre d'eau mélangée de vin blanc, dans une casserole, avec sept ou huit pommes acides coupées en morceaux, faire bouillir jusqu'à ce que les pommes soient fondues, passer cette purée à la passoire, la remettre sur le feu avec un grain de sel, un peu de sucre et du jus de citron.

Cette sauce est excellente avec le porc frais.

Sauces aux Jaunes d'œuf.

1° Sauces chaudes.

Sauce Hollandaise. — Faire réduire dans une petite casserole cinq ou six cuillerées de bon vinaigre et le laisser refroidir.

Mettre ce vinaigre froid dans une autre casserole *au bain-marie*, avec 50 grammes de beurre frais, du sel et quatre jaunes d'œuf crus, travailler vivement, au bout de cinq minutes, ajouter encore 50 grammes de beurre en battant toujours, puis encore 50 grammes; si le mélange est très battu, la sauce doit devenir mousseuse. Il faut alors la retirer du feu et la finir avec un jus de citron.

Cette sauce est difficile à bien réussir.

Sauce Béarnaise blonde. — Faire réduire quatre ou cinq cuillerées de bon vinaigre, avec une cuillerée d'échalotes hachées et une pincée d'estragon, faire refroidir ce vinaigre.

Mettre dans une autre casserole quatre jaunes d'œuf crus, sel, poivre, muscade, le vinaigre froid et 50 grammes de beurre. Travailler le mélange *au bain-marie*, ajouter encore deux fois 50 grammes de beurre et terminer comme la hollandaise, dont elle diffère peu.

Dans quelque contrées on emploie l'huile d'olive au lieu du beurre.

Sauce Béarnaise brune. — Préparer une sauce béarnaise, comme il est dit ci-dessus; aussitôt qu'elle est bien liée, et maintenue plus épaisse que la première, on y incorpore trois ou quatre cuillerées de *glace de veau*, fondue.

Ce mélange doit être fait avec beaucoup de précaution et très lentement, pour que les œufs ne soient pas surpris.

Sauce Béarnaise rouge. — Procéder comme ci-dessus, mais au lieu de mélanger à la béarnaise pure de la glace de veau pure, ajouter cinq ou six cuillerées de purée de tomates, froide, qu'on a réchauffée en travaillant la sauce au bain-marie.

Sauce Béarnaise à l'huile. — Faire réduire à moitié un demi-verre de vinaigre avec des échalotes hachées.

Mettre deux cuillerées de ce vinaigre refroidi dans une casserole, avec trois jaunes d'œuf crus, et deux cuillerées d'huile d'olive, travailler ce mélange avec une cuiller de bois, sur un bain-marie tiède, que l'on réchauffe peu à peu, ajouter l'huile d'olive, cuillerée après cuillerée, jusqu'à ce que la sauce soit arrivée à une bonne consistance, finir si on veut avec deux cuillerées de purée de tomates, ou une cuillerée de persil haché. Surtout, travailler sur un feu très doux.

Sauce Polonaise. — Faire durcir trois œufs, hacher le blanc et le jaune séparément. Faire fondre à blanc 150 grammes de beurre, retirer la casserole du feu, jeter dans le beurre les œufs hachés, une cuillerée de persil haché et une cuillerée de moutarde.

Remettre la casserole sur le feu, faire chauffer sans bouillir, ajouter deux jus de citron et servir.

Ces six sauces à base de jaunes d'œuf crus ou cuits, tout en se ressemblant beaucoup, ont cependant des différences de goût, qui les distinguent

les unes des autres; ce sont des préparations coûteuses et assez difficiles à bien réussir.

Elles nous serviront de transition pour arriver aux sauces froides à base d'œufs crus, assez coûteuses également, mais qui réussissent toujours et ont l'agrément de pouvoir être préparées à l'avance.

2° *Sauces froides.*

Sauce Mayonnaise. — Mettre dans une assiette creuse deux ou trois jaunes d'œuf, dépouillés de leur germe, avec une petite cuillerée de moutarde (facultative) du sel et une pincée de poivre. Tenir l'assiette de la main gauche, et avec la main droite, verser une cuillerée d'huile d'olive sur les œufs, poser le flacon d'huile, prendre une fourchette et mélanger l'huile et les œufs en tournant toujours du même côté; quand le mélange a formé une pâte, ajouter une autre cuillerée d'huile, tourner toujours afin que cette huile nouvelle au lieu d'éclaircir le mélange, lui donne de l'épaisseur; continuer ainsi de suite jusqu'à ce que la quantité de la sauce soit suffisante, elle doit alors être très compacte; verser une cuillerée de vinaigre, goûter, augmenter la dose d'huile ou de vinaigre, mettre dans une saucière et conserver au frais.

Pour que la mayonnaise réussisse et arrive à un degré d'épaisseur convenable, il est essentiel : 1° que les œufs soient très frais; 2° que l'huile ne soit ni figée ni chaude; 3° d'opérer dans un endroit frais.

Mais il est parfaitement inutile de verser l'huile goutte à goutte (ainsi qu'on le faisait autrefois), ce qui demande beaucoup plus de temps.

Toutefois, il peut arriver par accident que la mayonnaise se sépare en deux parties, l'huile d'un côté, les œufs de l'autre : dans ce cas, rien n'est perdu, sauf le temps, et on recommence la sauce ainsi qu'il suit.

On met dans une assiette creuse propre un autre jaune d'œuf, auquel on ajoute cuillerée par cuillerée toute la mayonnaise manquée.

Le mélange onctueux se fera aussi bien que si on agissait avec de l'huile nouvelle et des œufs nouveaux (1).

Sauce Rémoulade. — Mettre dans une assiette creuse trois cuillerées de moutarde, deux cornichons hachés et pilés, du sel et deux jaunes d'œuf. Ensuite ajouter peu à peu de l'huile d'olive comme pour la mayonnaise; continuer et finir la rémoulade comme ci-dessus.

Sauce Verte à l'Espagnole. — Hacher et piler fortement dans un mortier de pierre, une poignée d'oseille, d'épinards, de persil et de cerfeuil mélangés, et un anchois épluché. Lorsque les herbes sont devenues absolument pâteuses, ajouter un morceau de pain ramolli dans du lait, puis bien exprimer pour qu'il n'y reste pas de liquide. Piler de nouveau; ajouter ensuite dans le mortier un jaune d'œuf cuit, un jaune d'œuf cru et continuer à piler. Saler au goût.

La réunion des ingrédients ci-dessus forme une pâte épaisse à laquelle on ajoute d'abord une cuillerée de moutarde, et ensuite cuillerée par cuillerée, en tournant toujours, une quantité d'huile suffisante pour compléter la sauce qui doit avoir la consistance d'une mayonnaise. — Pour donner de l'acidité, ajouter un peu de vinaigre, une pointe de Cayenne et de sauce anglaise.

Cette sauce, très facile à faire, est plus économique et plus digestible que les deux précédentes.

Sauce Verte. — Cette sauce est tout simplement une mayonnaise à laquelle on ajoute deux cuillerées de persil haché très fin. Il y a deux façons de s'y prendre : ou bien on commence par mélanger le persil avec les œufs crus, et on continue la sauce, en y versant de l'huile ; ou bien on ajoute le persil haché lorsque la sauce est assaisonnée; le premier système est préférable parce que le mélange se fait mieux.

(1) Si on veut donner de la douceur à la mayonnaise, on peut y ajouter une demi-cuillerée de crème douce très épaisse (facultatif).

Nous joignons à cette dernière série de sauces, la sauce tomate, quoiqu'elle ne contienne pas d'œuf, parce que la tomate entre dans une foule de préparations presque comme un *Condiment*. Nous terminerons par la *sauce Raifort*, qui ne peut être rangée dans aucune catégorie.

Sauce Tomate. — Mettre dans une casserole 1 kilog. de tomates rouges coupées en morceaux. Arroser avec un demi-litre d'eau, faire cuire, et lorsque les tomates sont écrasées, passer cette sorte de purée, la remettre sur le feu, saler, poivrer, ajouter deux fortes cuillerées de beurre, et mélanger, soit avec du *velouté*, assez réduit, soit avec de l'*espagnole*, soit avec une panade de mie de pain blanc.

La sauce de tomates pure est trop acide pour être employée sans mélange.

Sauce Raifort à la crème. — Râtisser l'enveloppe noire de deux raiforts jeunes, râper finement et hacher le blanc.

D'autre part, râper la même quantité de mie de pain blanc, faire tremper ce pain dans quelques cuillerées de bon lait froid, ajouter une cuillerée de sucre, de sel, du poivre blanc.

Lorsque la mie de pain est ramollie, la mélanger avec le raifort râpé (dont on a exprimé l'eau), ajouter un filet de vinaigre et battre la sauce avec quelques cuillerées de crème fouettée, non sucrée, ou simplement avec de la crème douce. Servir avec du rosbif ou avec du bœuf bouilli.

Quant aux persillades, aux vinaigrettes et autres mélanges à doses diverses d'huile et de vinaigre, il n'est pas nécessaire d'en donner les recettes, elles s'indiquent d'elles-mêmes par leurs différents noms.

Marinades, Court-Bouillon.

Pour clore et compléter le long chapitre des sauces, nous croyons utile d'enseigner aux cuisinières de bonne volonté quels sont les éléments des marinades, farces, etc.

Il y a deux espèces de marinades: l'une cuite, l'autre crue.

Marinade Cuite. — Elle est employée pour le gros gibier dont on veut hâter le faisandage; en voici la recette :

Faire *roussir* ou revenir au beurre deux carottes, un navet, un oignon, une tranche de céleri; lorsque les légumes sont à demi cuits, verser dessus un litre d'eau, un de vin rouge ou blanc (de bonne qualité), un grand verre de vinaigre, saler, poivrer avec du poivre en grains, faire bouillir dix minutes, ajouter un bouquet de persil et de laurier; ensuite verser le liquide, au travers d'un linge, dans une terrine profonde, y remettre les morceaux de légumes, laisser refroidir et faire baigner la viande dans ce liquide pendant trois jours au moins, et davantage quand la saison est très froide. Retourner deux fois par jour la pièce qu'on veut mariner et laisser la terrine dans un endroit froid.

Marinade Crue. — Employer les mêmes ingrédients que ci-dessus; seulement, au lieu de les faire bouillir ensemble, il faut simplement les mélanger à froid.

Inutile de passer cette marinade. Elle s'emploie, comme l'autre, pour le gros gibier à poil, quand on ne veut pas en hâter la macération. Si on se sert de vin rouge, le bourgogne est préférable au bordeaux, qui facilement donne un peu d'amertume. Si on emploie le vin blanc, choisir un vin sec et un peu fort.

Quelques cuillerées de bon cognac sont d'un bon effet pour les deux préparations.

Par extension on appelle *marinade :*

1° Le simple badigeon d'huile d'olive nécessaire aux viandes coupées, que l'on veut conserver plus d'un jour;

2° L'arrosage, au vin blanc pur, de certaines viandes blanches un peu fades de leur nature, et celui des viandes taillées en tranches minces pour l'inté-

rieur des pâtés froids, avec du cognac.

Autrefois, on faisait souvent un mélange d'huile et de vinaigre pour mariner toute espèce de viandes; c'est un mauvais système : quelle que soit l'espèce de viande ainsi traitée, elle perd son goût personnel, et se recroqueville.

Court-Bouillon. — On appelle ainsi le mélange de vin, de sel, d'eau et de vinaigre, employé pour la cuisson de certains poissons, surtout les espèces de rivière.

Mettre à *froid* dans la poissonnière un litre d'eau, un demi-litre de vin blanc, quelques cuillerées de vinaigre blanc, du sel, poivre en grains, deux carottes, un oignon (facultatif), deux feuilles de laurier et du persil. Placer la poissonnière sur le feu, et lorsque le liquide est à demi chaud, relever la grille du fond de la poissonnière, y déposer le poisson, replacer la grille de façon que le liquide le recouvre, et faire bouillir, plus ou moins longtemps, suivant la grosseur du poisson.

Ce court-bouillon se conserve pendant deux jours à peine en été et pendant quatre ou cinq en hiver, il peut servir deux fois. Fait avec du vin blanc, il est plus joli qu'avec du vin rouge, mais pas meilleur. Ce qui est important, c'est d'employer un vin *véritable* et non pas un vin de qualité inférieure.

Ainsi que je l'ai dit plus haut, le court-bouillon est surtout approprié aux poissons de rivière et aux espèces grossières parmi les poissons de mer. Lorsqu'il s'agit de poisson à chair fine et délicate, on se sert simplement d'eau *très salée*, afin que la finesse de goût du poisson ne soit pas éteinte par les parfums du *court-bouillon*.

Sauf pour le thon, le saumon et les espèces huileuses, un mélange de 20 ou 25 p. 100 de lait dans l'eau de la cuisson donne du moelleux au poisson bouilli.

Nous verrons plus tard l'adaptation des systèmes ci-dessus à chaque variété de poisson.

Farces.

On appelle *farce* les différents hachis à la viande ou aux œufs, avec mélange d'ingrédients variés, qui sont employés pour remplir des volailles, pièces de viandes, légumes, pâtisserie, etc. Les farces peuvent être modifiées à l'infini, suivant l'ingéniosité de la cuisinière; voici les principales :

Farce de Veau. — Hacher finement une demi-livre de maigre de veau, avec 50 grammes de lard gras, et (à volonté) 100 grammes de chair de porc frais. Piler ce hachis dans un mortier avec trois cuillerées de sauce *veloutée*, ou de *béchamel*, ou de *panade*, et deux œufs à demi cuits. Quand le mélange est complet, saler, poivrer, et laisser reposer deux ou trois heures avant de s'en servir.

Farce de Porc ou Chair à Saucisse. — Hacher 200 grammes de maigre de porc (de préférence la viande qui entoure les os) avec 100 grammes de lard gras, 50 grammes de gras de veau, et des rognures de truffes. Saler, poivrer, assaisonner; employer sans piler. La chair à saucisse sert souvent à augmenter ou corser une autre sorte de farce.

Farce de Volaille. — Hacher 200 grammes de chair de volaille, dépouillée des peaux et des nerfs. Mélanger 100 grammes de panade, 30 grammes de beurre frais, et deux jaunes d'œuf, piler le tout ensemble, en ayant soin d'ajouter le beurre et la panade par petites fractions. Saler, poivrer et ajouter encore deux ou trois cuillerées de sauce veloutée, suivant que la farce est plus ou moins compacte, laisser reposer quelques heures au frais.

Farce Impériale. — Hacher 200 grammes de volaille ou de maigre de veau, avec trois œufs durs; mettre ce hachis dans le mortier, ajouter un morceau de beurre, un jaune d'œuf cru, deux cuillerées de panade épaisse, piler pendant dix minutes, incorporer dans la farce deux cuillerées de crème douce

très épaisse, continuer à piler, saler, assaisonner, ajouter quelques truffes coupées finement, laisser reposer quelques heures au frais.

Farce Italienne. — Hacher 150 grammes de chair de volaille ou de veau cuite, avec 50 grammes de tétine de veau également cuite. Ensuite, piler ce mélange avec deux cuillerées de béchamel épaisse; incorporer à la farce deux jaunes d'œuf crus et une forte cuillerée de parmesan râpé. Mélanger fortement et laisser reposer au frais.

On peut mélanger à cette farce une poignée d'épinards blanchis et hachés.

Farce Rouge aux Queues d'Écrevisse. — Procéder comme pour la farce à l'italienne, avec cette seule différence, qu'au lieu de vert d'épinards, on ajoute du beurre d'écrevisse ou de homard avec une moitié de *rouge* pur, obtenu en pilant l'intérieur de l'écrevisse avec les coquilles. Il faut passer cette sorte de purée à la passoire fine.

Farce de Foie de Veau. — Faire blanchir quelques minutes dans du bouillon chaud ou de l'eau salée, 150 grammes de foie de veau avec 50 grammes de lard gras.

Hacher et piler les deux substances, saler, épicer, et ajouter 150 grammes de béchamel, ou de sauce espagnole un peu réduite, ou encore de panade au pain, ajouter un œuf dur haché et un œuf cru, mettre au frais et employer.

Farce au Foie gras. — Piler ensemble 150 grammes de *panade* au pain et 100 grammes de veau cuit et froid.

Quand le mélange est bien lié, l'assaisonner, y ajouter deux jaunes d'œuf crus, 100 grammes de foie gras, non pas haché, mais coupé en petites tranches. Faire refroidir avant de s'en servir.

Farce maigre de Poisson. — Éplucher 150 grammes de chair crue de poisson blanc, brochet, merlan, congre, etc. Lorsque les arêtes et les peaux sont enlevées, piler cette chair avec autant de béchamel réduite, et 30 grammes de beurre frais; il faut bien piler le poisson, avant d'y mettre la béchamel; quand la farce est liée, ajouter deux ou trois jaunes d'œuf crus, piler encore, saler, poivrer, épicer et faire reposer quelques heures. Cette préparation est employée uniquement pour farcir des poissons, carpes, brochets, etc. Pour la rendre meilleure on y ajoute quelques truffes émincées.

Farces aux Œufs durs. — Faire tremper un gros morceau de mie de pain rassis dans un verre de lait froid. Lorsque le pain est bien imbibé, le broyer pour en extraire le lait, et hacher ensemble ce pain avec une pincée de persil et quatre ou cinq œufs durs. Faire cuire le tout dans une casserole de terre, avec une cuillerée de beurre, et à petit feu, jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole; saler, poivrer, assaisonner et laisser reposer deux heures. Lorsque cette farce est destinée à remplir des tomates, il faut, avant de la faire cuire, y mélanger la pulpe enlevée de l'intérieur des tomates.

Farce grasse pour Légumes. — Éplucher et hacher 100 grammes environ de restes de viande cuite, enlever avec soin les nerfs, peaux et tendons, ajouter à la viande hachée un tiers de pain trempé dans le bouillon, et haché avec une forte pincée de persil, travailler cette pâte *sans la piler* avec un œuf cru, saler, poivrer, et faire revenir au beurre ou à la graisse de rôti.

Garnir avec ce hachis un chou pommé, des pommes de terre, un concombre, des oignons, etc., que l'on fait cuire lentement au four et à l'étuvée. On la rend savoureuse en y ajoutant du jus; on peut également l'employer sans la faire revenir au beurre.

Farce aux Herbes et Anchois. — Couper au couteau, sans les hacher, deux fortes poignées de feuilles de poirée ou de jeunes betteraves, une poignée d'épinards, quelques feuilles d'oseille et un bouquet de persil; celui-ci doit être haché avec les filets de deux ou trois anchois salés. Faire cuire au beurre frais ou fondu ce hachis d'herbes, ajouter une ou deux

cuillerées de purée de tomates; vingt minutes de cuisson suffisent et à petit feu. Vers la fin ajouter une cuillerée de crème ou de sauce.

Cette farce sert pour les aubergines et les cèpes.

Farce au Pain à l'Anglaise. — Faire imbiber dans du bouillon froid 100 grammes de mie de pain rassis; au bout d'une demi-heure, exprimer le bouillon, écraser le pain dans une assiette, à l'aide d'une fourchette. Ajouter environ 100 grammes de graisse de veau épluchée et hachée, saler, assaisonner, faire revenir sur un feu doux pendant 15 ou 20 minutes, retirer du feu, lier la farce avec un ou deux œufs crus, et laisser refroidir.

Cette farce s'emploie surtout pour l'intérieur des brochets, carpes, etc., elle sert également pour farcir des aubergines et des tomates.

Les treize recettes que je viens de donner sont à volonté employées les unes ou les autres, pour les viandes, légumes, etc.

C'est à la cuisinière de savoir adapter telle ou telle recette pour tel ou tel emploi.

Voici maintenant les quenelles, sauces et panades, qui complètent la série des garnitures composées d'œufs et autres ingrédients solides.

Quenelles.

Quenelles de poisson. — Éplucher et piler 100 grammes de poisson à chair blanche, ajouter peu à peu 50 grammes de moelle de bœuf hachée et débarrassée des peaux et fibres; lorsque la pâte est bien mêlée et salée à point, y ajouter 100 grammes de béchamel très épaisse, déjà travaillée dans la casserole, ou 100 grammes de panade. Continuer à piler, en ajoutant deux œufs crus, piler encore dix minutes.

Étendre sur la planche à hacher une légère couche de farine tamisée et déposer par *petits tas*, de distance en distance, la pâte des quenelles; au bout de 12 ou 15 minutes rouler ces *tas*, sous la main droite, enduite de farine, étendre la pâte en rouleaux de grosseur égale, et les couper, en morceaux de 4 à 6 centimètres de long. Pour les couper sans *empâter* le couteau, il faut, chaque fois, plonger celui-ci dans la farine.

Pendant ce travail, il faut faire bouillir une grande casserole d'eau salée, dans laquelle on fait *pocher* (1) les quenelles pendant quelques minutes; on les dépose, une à une, avec précaution dans l'eau, où d'abord elles s'enfoncent. Au bout de deux ou trois minutes, elles remontent à la surface, ce qui indique que la cuisson est presque achevée; on les laisse bouillir quelques minutes et on les retire, une à une, comme on les a mises.

Pour les faire sécher on les dépose sur une assiette, sans qu'elles se touchent les unes les autres.

Ensuite on s'en sert comme garniture de vol-au-vent, de timbale, de sauce financière, etc.

Les quenelles ne doivent être employées qu'après douze heures de repos. Il ne faut pas les laisser *bouillir*, mais simplement *mijoter* dans la sauce.

Une condition essentielle pour bien réussir cette délicate garniture, c'est de les pocher dans une forte quantité d'eau ou de bouillon. Cuites dans une petite casserole de liquide, elles s'effritent et tombent en bouillie. On ne peut pas les conserver plus de 24 heures en été et le double en hiver.

Quenelles de Viande, Volaille ou Veau. — Procéder comme ci-dessus; seulement au lieu de poisson, employer de la chair de volaille ou de veau (la viande blanche est de rigueur). Les quenelles de viande sont moins délicates que celles de poisson.

(1) *Pocher* signifie cuire, pendant quelques minutes dans un liquide bouillant, soit une substance composée telle que les quenelles, soit des œufs, soit certains légumes et fruits.

Petites Quenelles à la Moelle de Bœuf pour Potages. — Faire tremper 60 grammes de mie de pain, dans du lait ou du bouillon froid.

Hacher 60 grammes de moelle de bœuf bien épluchée ; ensuite piler ensemble la moelle et le pain dont on a bien exprimé le liquide, saler et réduire en une pâte molle et tendre.

Fariner la planche, y déposer la pâte en petites boules, grosses comme des cerises, tourner ces boules dans la farine, les *pocher* comme ci-dessus, et s'en servir, mélangées avec des croûtons de pain grillé, comme fond de soupière dans un potage au bouillon gras. Ce potage ne doit être versé dans la soupière qu'au moment du repas.

Sauce Béchamel réduite sur feu. — Faire fondre deux fortes cuillerées de beurre frais dans une casserole de terre. Dans ce beurre, incorporer deux cuillerées de farine tamisée, retirer du feu, pour éclaircir avec du lait ou du bouillon non coloré, remettre sur un feu doux, et travailler la sauce, avec la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole; alors, retirer complètement la casserole du feu et travailler jusqu'au refroidissement.

Cette sauce convient pour la farce des quenelles.

Panades.

Panade. — La panade peut remplacer la sauce ci-dessus, pour les quenelles et godiveaux; on la fait à volonté, avec du lait, du bouillon ou même de l'eau.

Panade au Lait. — Faire tremper 50 grammes de mie de pain rassis dans du lait froid. Lorsque le pain est ramolli, faire cuire le mélange sur un feu doux en y ajoutant une cuillerée de beurre, travailler jusqu'à l'épaississement complet, et piler avec la viande ou le poisson destiné aux quenelles.

Panade à l'Eau ou au Bouillon. — Procéder comme ci-dessus, en employant du bouillon ou de l'eau, au lieu de lait.

Panade à la Farine. — Faire bouillir un demi-verre de bouillon, délayer à côté deux cuillerées de farine avec un peu d'eau froide; verser peu à peu cette farine dans le bouillon chaud, ajouter un morceau de beurre de 30 grammes environ, travailler la pâte sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole, laisser refroidir et employer en pilant.

Pour cette panade, comme pour presque toutes les farces, si la pâte laissait ressortir le beurre à l'extérieur, il suffirait d'y verser quelques gouttes d'eau froide pour ramener la liaison à son point.

Panade à la Crème de Riz. — Procéder comme ci-dessus, en employant de la crème de riz, au lieu de farine; cette panade est très délicate.

TABLE DES MATIÈRES

A nos Lectrices 4

VOLAILLE

Le Poulet 5
Choix des Espèces 5
Crèvecœur 5
Saignée des volailles 6
Nettoyage, flambage 6
Troussage et bridage 7
Emplette de la Volaille 7
Volaille vivante 7
Volaille tuée 7
Signes de fraîcheur 8
Poule 8
Poule au Pot 8
Poule au gros sel 9
Poule au Riz 9
Cuisson au riz 9
Poule sauce Tomate 10
Poule au Blanc 10
Poulardes 10
— au gros sel 11
— à l'Estragon 11
— A la Godard 11
— à la Régence 11
— à la Financière 12
— à la Montmorency. 12
— à l'Écossaise 12
— Truffée, rôtie 13
— Farcie à la Gelée. 13
— à l'Anglaise avec légumes 13
Poulets Jeunes 13
— Rôti 14
— Sauté 14
— Chasseur 15
— Chasseur modifié 15
— en Fricassée 15
— à l'Ancienne 15
— à la Sauce Poulette. 16
— à la Normande 16
Poulets Marengo 16
— au Kari Persane 17
— Villeroy 17
— à la Bourguignonne. 17
— à la Saint-Lambert. 18
— à la Macédoine 18
— aux Petits Pois 18
— à la Française 18
— à l'Anglaise 18
Restes de Volailles cuites 19
A la Sauce Tomate 19
A la Sauce Poulette 19
A la Sauce au Vin 19
A la Bonne femme 19
En Fritots 20
En Papillotes 20
En Beignets 20
Gratiné au Riz 20
A la Normande 21
En Croquettes 21
En Pain 21
En Soufflés 21
En Coquille 22
En Rissoles 22
Préparations froides des Restes 22
En Rocher, à la Mayonnaise 22
En Jardinière 22
En Remoulade 22
En Salade 22
En Coquilles 22
En Chaudfroid 23
En Gelée ou aspic 23
En Coquilles gelées 23
Dinde 23
Qualités et remarques 23
Dinde rôtie 24
— aux Marrons 24
— Truffée 24
— à la Chipolata 25
— à la Milanaise, au Macaroni 25
— aux Céleris ou Cardons 25
— à l'Impériale 25
— à la Jardinière 25
— à la Périgueux 26
— à la Purée de Marrons. 26
— en Daube 26
Restes de Dinde. Apprêts chauds 27
Abatis aux Navets 27
Ailerons aux Marrons 27
A la Sauce Poulette 27
A la Sauce Bourgeoise 27
En Papillotes 27
En Croquettes 28
En Soufflés 28
Apprêts froids 28
En Mayonnaise 28
En Coquilles 28
En Salade 29
L'Oie 29
Oie Rôtie 29
— — aux Marrons 29
— à l'Alsacienne 30
— à la Chipolata 30
— en Daube 30
— aux Navets 30
— à la Purée de Pommes de Terre 30
Le Canard 31
Espèces différentes 31
Caneton Rôti 31
Canard aux Petits Pois 31
— aux Navets 31
— aux Olives 32
— aux Céleris 32
— aux Carottes 32
— à la Palestine 32
— à la Providence 32
— aux Tomates 33
— garni de Purée 33
— à la Mode Annamite. 33
Chaudfroid de Canard 33
Canard en Daube 34
Les Pigeons 34
Pigeons Domestiques 34
Pigeon Rôti 34
— en Compote 35
— à la Crapaudine 35
— en Salmis 35
— Farci 35
— aux Petits pois 35
— aux Pointes d'asperges. 35
— à la Provençale 36
— à la Macédoine 36
— à la Financière 36
Pigeon ramier 36
— rôti, braisé, en Salmis. 36
— en Chaudfroid 36
Paons et Paonneaux. Pintade 36

GIBIER A PLUME

Faisan. Remarques..... 38
Faisan Rôti..... 38
— à la Perigueux..... 39
— à la Financière..... 39
— à la Bohémienne.... 39
— en Chartreuse.... . 39
— Farci..... 40
— en Salmis..... .. 40
— en Jardinière..... 40

Préparations froides..... 40
Faisan truffé froid 40
— en Aspic..... 42
— en Terrine.. 42
— en Pâté..... 42

Le Coq de Bruyère..... 43

Les Perdrix..... 43
Perdrix rouge..... 43
— Rôtie..... 43
— Truffée..... 43
— aux Choux 43
— au Riz..... 44
— en Chartreuse, à la Financière..... 44
— à la Périgueux..... 44
— à la Diplomate..... 44
— en Croustade... ... 44
— à l'Estouffade..... 44
— à la Cussy..... 44
— en Chaudfroid 44
— en Galantine..... 44
— en Pâté..... 45
— Grise 45
— Bartavelle..... 45
Restes de Perdrix et de Faisan..... 45

La Caille..... 45
Caille Rôtie 45
— en Caisse 45
— Financière et Jardinière 46
— au Gratin 46
— au Salmis 46

Gibier à Bec fin..... 46
La grive, diverses espèces .. 46
Grives Rôties..... 47
— en Salmis..... 47
— sur le gril..... 48
— à la Mode de Toulouse 48
— à la Milanaise..... 48
— en Chartreuse..... 48
— à la Turque..... 49
— en Terrine... 49
— en Pâté..... 49
— En chaudfroid..... 49
Becfigue, Ortolan, Alouette. 50
Râle des Genêts, Loriot, Pinson des Ardennes..... 50
En Salmis..... 50
Verdiers 50

Fchassiers 51
Bécasse. Remarques 51
— Rôtie 51
— en Salmis.... 52
— à la Périgueux..... 52
Filets de Bécasses au foie gras, dit Mencelle... ... 52
— aux Truffes..... 54
— à la Monaco..... 54
Bécassine..... 54
Bécassines rôties 54
— à la Périgueux.. 54
— à la Joinville.... 54
— en Papillotes.... 54
Outarde Canepetière.... .. 54
Râle des Genêts..... ... 55
Vanneau 55

Gibier d'eau... 55
Pluvier..... ... 55
Canard Sauvage. Sarcelle... 55

GIBIER A POIL

Marinage..... 56

Le Sanglier..... 57
Filet de Sanglier rôti..... 57
Jambon de Sanglier Sauce Venaison. 57
Sauce Venaison anglaise ... 57
Sauce Poivrade..... 57
Selle de Marcassin à la Romaine..... 58
Sauce Romaine..... 58
Hure de Sanglier..... 58
Le Renne, le Cerf, le Daim, le Chevreuil, le Chamois, l'Élan..... 58

Le Chevreuil..... 59
Gigot Rôti..... 59
Civet de Chevreuil..... 59
Côtelettes de Chevreuil braisées..... 60
— sautées... 60
— sur le gril. 60
Escalopes de Chevreuil..... 60
Selle de Cerf, Sauce Crème. 61
Cervelles de gibier..... 61
Élan Sauce Poivrade.. 61
Crépinettes..... 61
Émincé de Chevreuil..... 61
Hachis de Chevreuil..... 61
Saucisses de Chevreuil..... 61
Terrine de Venaison..... 62

Le Lièvre 63
Lièvre Rôti..... 64
Rable Rôti 65
Lièvre Rôti à l'Anglaise.... 65
— à l'Allemande 65
— à la Finoise 65
Civet de Lièvre..... .. 65
— Chasseur..... 66
— Bourgeoise..... 66
Lièvre en Daube..... 66
— à la Saint-Denis ... 67
Filets de Lièvre sauté..... 67
— à la Bourgeoise. 67
— à la Minute.... 67

Lapin de Garenne.... 68
Lapin Rôti..... 68
— en Gibelotte..... 68
— sauté au Champagne. 68
— en Matelote..... 69
— à la Minute..... 69
— à la Tartare 69
— à la Poulette..... 69
— à la Chipolata.. 69
— au Kary..... 69
Galantine de Lapin 70
Terrine de Lapin..... 70
Lapin Domestique..... 70
Lapin Farci..... 70
Léporide 72
Écureuil..... .. 72
Cobaye 72

SALAISON DU PORC

Choix de l'animal..... 73
Saloir..... 73
Boudin..... 74
Jambon..... 76
Lard..... 76
Fumage..... 76
Jambonneau..... 77
Saucissons..... 77
Petites Saucisses. Godiveaux. 78
Andouilles..... 78
Fonte du Saindoux... 78
Caillettes..... 79
Fromage d'Italie 79
Saumure..... 79

LES SAUCES. — LES JUS

Observations générales..... 81
Casseroles à employer 81
Sauce Rousse au Roux 83
— blanche à l'Eau..... 83
— au Beurre simple.... 83
— blanche au lait (Béchamel) 84
— Beurre Noisette..... 84
— au Beurre noir. 84
— Panade..... 85
— à l'Anglaise..... 85
— Beurre d'Anchois.... 85

Sauce Beurre Maître-d'hôtel. 85
— Beurre de Homar, d'écrevisse ou de crevettes..... 85
— de Gascogne..... 85
Suc de Truffes et Champignons..... 86

Sauces Composées.... ... 86
Sauce Allemande..... ... 87
— Financière..... ... 87
— Madère..... ... 87
— Genevoise..... 88
— Tortue..... 88
— Lyonnaise..... . 88
— Périgueux 88
— Robert..... 88
— Salmis..... . 89
— Poivrade..... 89
— Chasseur..... 89
— au Fumet de Gibier.. 89
— Régence... 89
— Soubise..... 90
— Condé..... 90
— Matelote..... 90
— Bordelaise..... 90
— Velouté gras..... 91
— Suprême..... 91
— à l'Essence de Champignons... 92
— à l'Estragon 92
— Ravigote chaude..... 92
— Mirabeau..... 92
— aux Huîtres..... 92
— à la d'Orléans..... 92
— Normande..... 93
Sauce Toulouse..... 93
— Printanière..... 93
— Vatel..... 93
— aux Crevettes, Homards, Écrevisses.. 93
— Provençale.... 93
— Matelote Normande.. 93
— Robert Blonde..... 93
— Tomate..... 93
— Poulette ou Blanquette..... 94
— Villeroi..... 94
— Béchamel.. 94
— Duchesse..... 94
— Princesse..... 95
— à l'Aurore 95
— Normande blanche... 95
— Bretonne blanche.... 95
— Crevette blanche 95
— aux Huîtres blanche. 95
— Diplomate.... 95
Sauces étrangères..... 95
— Lithuanienne..... 95
— Livonienne..... 96
— Russe..... 96
— Portugaise..... 96
— Romaine..... 96
— Italienne..... 96
— Vénitienne..... . 96
— Palermitaine.... . . 96
— Bigarade..... 96
— Suédoise..... 97
— Hollandaise..... 97
— Béarnaise blonde.... 97
— — brune..... 97
— — rouge..... 97
Sauce Normande à l'huile.. 97
— Polonaise..... 97
— Mayonnaise... 97
— Rémoulade..... 97
— Verte Espagnole 97
— Verte simple..... 97
— Tomate..... 97
— Raifort à la Crème... 97
Marinade cuite..... 99
— crue..... .. 99
— Court-bouillon.... 100

Farces..... 100
Farce de Veau 100
— de Porc 100
— de Volaille 100
— Impériale..... 100
— Italienne..... 101
— Rouge..... 101
— au Foie de Veau.... 101
— au Foie gras..... 101
— de Poisson 101
— aux œufs durs..... 101
— pour Légumes..... 101
— aux Herbes..... 101
— au Pain, à l'Anglaise. 102
Quenelles de Poisson..... 102
— de Viande..... 102
— à la Moelle de Bœuf. 103
Béchamel réduite..... 103
Panade..... 103
— au Lait..... 103
— à l'Eau ou au bouillon. 103
— à la Farine..... 103
— à la Crème de riz... 103

2007-04. — Corbeil Imprimerie E. Crété.

LA

MODE PRATIQUE

Revue de la Famille

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DE Mme C. DE BROUTELLES

Le Numéro : **25** centimes

50 c. le numéro avec une planche en couleurs ou une planche de patrons
75 c. le numéro avec une planche en couleurs et une planche de patrons

Chaque numéro contient 2 patrons découpés gratuits pour les Abonnés

PARAIT TOUS LES SAMEDIS

Administration : à la Librairie HACHETTE et Cie

PARIS, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

Conditions d'Abonnement à " LA MODE PRATIQUE "

On s'abonne sans frais dans tous les bureaux de poste et dans toutes les Librairies de France et de l'Étranger

LES ABONNEMENTS PARTENT DU 1er DE CHAQUE MOIS

En ajoutant 4 fr. par an aux prix ci-dessous, on recevra 26 patrons découpés. Moyennant les prix suivants nous expédierons des patrons suivant les mesures données : PATRON en papier, 1 *fr.* 50 ; *en mousseline* 3 *fr.*

Chaque édition comprend 26 feuilles de patrons tracés par an, et 104 patrons découpés. La 2e édition a 12 gravures en couleurs par an; la 3e en a 26; la 4e et la 5e en comprennent chacune 52. En outre la 5e édition est tirée sur un superbe papier vélin glacé et est vendue sous une couverture tirée en deux couleurs.		Paris, Seine et Seine-et-Oise			Départ. et Alsace-Lorraine			Union Postale		
		3 mois.	6 mois.	Un an	3 mois.	6 mois.	Un an.	3 mois.	6 mois.	Un an.
	1re Edition.	3 »	6 »	12 »	3 50	7 »	14 »	4 25	8 50	17 »
	2e Edition.	3 75	7 50	15 »	4 25	8 50	17 »	5 »	10 »	20 »
	3e Edition.	4 50	9 »	18 »	5 »	10 »	20 »	6 »	12 »	24 »
	4e Edition.	6 75	13 »	25 »	7 »	13 50	26 »	7 50	15 »	30 »
	5e Edition.	13 »	26 »	52 »	13 75	27 50	55 »	14 50	29 »	58 »

LA

CORBEILLE A OUVRAGE

Journal Hebdomadaire

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DE Mme C. REYMOND

On ne s'abonne que pour un an, du 1er de chaque mois, à la Librairie HACHETTE et Cie, 79, Bd Saint-Germain, Paris, et chez tous les libraires de France et de l'Étranger.

ABONNEMENTS

France, 1 an..... 6 fr. ; avec dessins décalquables. 9 fr.
Union postale, 1 an.. 8 fr. ; — — . 10 fr.

Le n°, 10 cent. sans supplément ; 15 cent. avec supplément décalquable.

Librairie HACHETTE et Cie, 79, Bd Saint-Germain, PARIS.

LA VIE HEUREUSE

Revue Universelle Illustrée

LE FOYER ET LE MONDE, LES SPORTS ET LES JEUX, NOS BÊTES PRÉFÉRÉES, LES JARDINS ET LES CHAMPS, LES FAITS, LES ARTS ET LES IDÉES

C'est le spectacle infini de la vie féminine que cette revue mettra sous les yeux des femmes par le texte et par l'image : la suprême élégance, les sports passionnants, les amusements des unes, la vie d'intelligence, de courage, de bonté, de dévouement des autres, les beautés et les talents, les actes d'héroïsme et d'énergie, la figure et l'existence des femmes qu'une condition exceptionnelle signale, tout ce qui occupe, ennoblit, embellit la vie des Femmes.

50 Centimes le Numéro

Le Numéro paraît le 15 de chaque Mois

ABONNEMENTS :

PARIS ET DÉPARTEMENTS : Un an. 7 fr. — Six mois..... 4 fr. 50
ÉTRANGER : Un an..... 9 fr. — Six mois..... 5 fr. 50

Le Conseil des Femmes

JOURNAL DE TOUS LES EMPLOIS, DES CARRIÈRES ET DES PROFESSIONS QUI PERMETTENT AUX FEMMES D'AMÉLIORER OU DE GAGNER LEUR VIE

Le Journal est le complément populaire et pratique de "La Vie Heureuse"

Indiquer aux femmes qui ont des loisirs les meilleurs modes d'action bienfaisante, les aider à changer leur bonne volonté en énergie, faire connaître aux ouvrières les ressources qui leur permettront d'améliorer leur état ; aux femmes qui, avec l'apparence d'une bonne situation sociale, ont cependant le besoin de gagner leur vie, énumérer les carrières qui leur sont ouvertes, marquer les aptitudes qu'elles réclament et les moyens de réussir : tel est le but du *Conseil des Femmes*, guide des femmes disposées à agir.

30 Centimes le Numéro

Le Numéro paraît le 15 de chaque Mois

ABONNEMENTS :

PARIS ET DÉPARTEMENTS : Un an. 4 fr. 50. — ÉTRANGER : 5 fr. 50

Mlle MARIE KŒNIG

Inspectrice de l'Enseignement primaire, Membre de la Commission des Travaux à l'Aiguille, Chargée au Musée pédagogique d'une exposition permanente de travaux manuels.

LA COUTURE EN CLASSE

LA COUTURE, LE CROCHET, LE TRICOT, LE FILET

Ouvrage rédigé conformément au programme officiel des Écoles primaires

Un vol. in-16, avec 50 figures, cartonné..... 1 fr. 20

Cahier-album de Couture destiné à classer les exercices de couture, 24 pages quadrillées in-4 couronne, couv. forte.. 10 c.

PATRONS DE LINGERIE

SE RAPPORTANT A LA LAYETTE ET AUX VÊTEMENTS
DE FEMME ET D'ENFANT
ACCOMPAGNÉS DE NOTES SUR LEUR COUPE ET LEUR ASSEMBLAGE

20 Patrons dans une enveloppe avec une broch. explicative.. 2 fr.

Distractions récréatives, modèles et directions pour petits travaux récréatifs, album in-4 oblong, avec 84 figures, cart... 1 fr. 25

Mlle Ernestine WIRTH

LA FUTURE MÉNAGÈRE

OU LECTURES ET LEÇONS SUR L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE
LA SCIENCE DU MÉNAGE, L'HYGIÈNE, LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES
A UNE MAITRESSE DE MAISON

1 vol. in-16, avec figures, cartonné..... 1 fr. 80

Mlle Ernestine WIRTH
Auteur de plusieurs ouvrages d'instruction et d'éducation.

Mme E. BRET
Professeur d'ouvrages manuels au lycée de jeunes filles de Lyon.

PREMIÈRES LEÇONS

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

TENUE DU MÉNAGE, DE LA FERME, DU JARDIN
ET DE LA BASSE-COUR,
CUISINE, HYGIÈNE, TRAVAUX A L'AIGUILLE, COUPE ET CONFECTION

A l'usage des écoles et des pensionnats de demoiselles

1 vol. in-16, illus., de nombreuses grav., cart..... 1 fr. 20

BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 678 7

Boston Public Library
Central Library, Copley Square

Division of
Reference and Research Services

The Date Due Card in the pocket indicates the date on or before which this book should be returned to the Library.

Please do not remove cards from this pocket.